



USO E MANUTENÇÃO (TRADUÇÃO DAS INSTRUÇÕES ORIGINAIS)





SEGURANÇA	4
NOÇÕES GERAIS	10
UTILIZAÇÃO MENU SET	20
UTILIZAÇÃO MENU MIND.MAPS	34
UTILIZAÇÃO MENU PROGRAMS	38
UTILIZAÇÃO MENU MULTI.TIME	42
UTILIZAÇÃO MENU CHEFUNOX	48
UTILIZAÇÃO MENU MISE EN PLACE	52
UTILIZAÇÃO MENU ROTOR.KLEAN	58
UTILIZAÇÃO MENU READY.COOK	62
MENU STATS DDC	64
CONFIGURAÇÕES MENU	68
ALARMES E AVISOS	76
MANUTENÇÃO	78
ASSISTÊNCIA	82

CONTATOS

Na contracapa estão indicados os contatos locais.



Prezado Cliente,

esse folheto contém todas as informações necessárias para o uso e a manutenção corretos do equipamento.

Se algum passo não for bem compreendido, o Fabricante está disponível para fornecer todas as informações.

Segurança

Explicação dos pictogramas 4

Informações de segurança 5

EXPLICAÇÃO DOS PICTOGRAMAS



Ler o manual de instruções



Perigo! Situação de perigo imediato ou situação perigosa que pode causar lesões ou a morte.



Perigo de incêndio!



Perigo de choque elétrico!



Perigo de queimaduras



Perigo de substâncias perigosas.



Conselhos e informações úteis



Referência a outro capítulo



Símbolo de ligação à terra



Símbolo de conexão equipotencial

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA



Avisos gerais

- A não observância das normas de segurança ou um uso ou manutenção diferentes das indicadas e previstas nesse manual anulam a garantia* e isentam o Fabricante de qualquer responsabilidade.
- Coloque esse aparelho fora do alcance das crianças.
- A limpeza e a manutenção devem ser feitas pelo usuário. NÃO podem ser realizadas por crianças, especialmente sem a vigilância de um adulto.
- Esse aparelho pode ser utilizado apenas para o cozimento de alimentos em cozinhas industriais e profissionais, por parte de pessoal qualificado e submetido a cursos de treinamento periódicos: qualquer outro tipo de uso não é conforme ao uso previsto e, por isso, é perigoso.
- Se o equipamento não funcionar ou notar alterações funcionais ou estruturais, desligue-o da eletricidade e contate um centro de assistência autorizado pela UNOX, sem o tentar reparar sozinho. Para o eventual reparo exija a utilização de peças de reposição originais UNOX.
- O não cumprimento dessas instruções pode causar danos e ferimentos, até mesmo mortais, e anula a garantia.
- Recomenda-se, para garantir que o aparelho se encontra em condições de utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.
- O equipamento tem uma emissão sonora inferior a 70 dB.
- A calibração do sistema de medição da umidade tem de ser feita durante a primeira instalação (contate o serviço de atendimento Unox) e quando o forno o exigirá.



Se não for possível ligar permanentemente o forno BAKERTOP MIND.Maps™ a um esgoto, é necessário fechar o terminal com o elemento cônico fornecido de série com o Starter kit. Com o terminal tapado NÃO use absolutamente os programas de lavagem ou lave a câmara com grandes quantidades de água por perigo de alagamento.

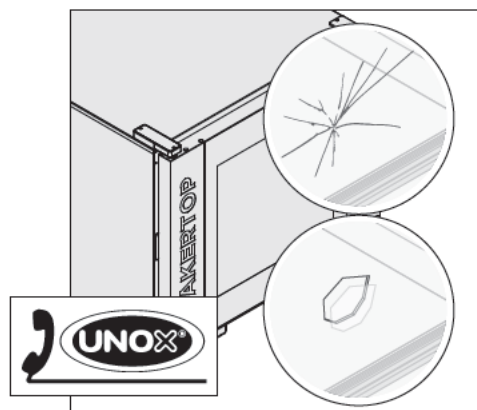


Perigo de queimaduras e ferimentos!

- Durante o cozimento e até o resfriamento de todas as partes do equipamento, preste atenção para tocar unicamente nos elementos de comando ou no puxador do equipamento, pois as partes externas estão muito quentes (temperatura superior a 60°C/140°F).
- O cozimento ocorre somente com a porta fechada, por razões de segurança. Se a porta for aberta, o forno para temporariamente e indica o fato com uma mensagem no visor. Para continuar a cozinhar, basta fechar novamente a porta.

- A fim de manter o desempenho ideal do aparelho, é preferível NÃO abrir a porta durante o cozimento, especialmente se está utilizando com micro-ondas. Se não for possível evitar a abertura da porta, realize a operação muito lentamente e com cuidado, prestando atenção à saída de vapores a alta temperatura da câmara de cozimento.
- Para movimentar e extrair recipientes, acessórios e outros objetos dentro da câmara de cozimento, use sempre vestuário de proteção térmica adequado para o uso em questão e preste muita atenção.
- Preste a máxima atenção ao retirar as bandejas da câmara do forno.
- Remova a sonda núcleo dos alimentos antes de retirar as bandejas do forno e coloque-a no específico suporte externo da sonda. Antes de retirar as bandejas, verifique se o fio da sonda impede a remoção das mesmas. Manuseie a sonda com atenção, pois é pontiaguda e, durante a utilização, atinge altas temperaturas.
- Durante a função COOL/RESFRIAMENTO (resfriamento da câmara) o aparelho utiliza água, mantenha a porta fechada para evitar ferimentos causados por vapores quentes.
- É absolutamente proibido colocar qualquer tipo de bandeja, recipiente quente/frio ou outros tipos de objetos em cima do forno, mesmo quando desligado. NÃO aproxime objetos combustíveis ou sensíveis ao calor (por exemplo, elementos decorativos de plástico, isqueiros, etc.) ao equipamento.
- É necessário manter pelo menos 10 cm de espaço livre ao redor do forno.
- As primeiras vezes que usa o equipamento, devido à evaporação de alguns óleos de produção, pode produzir fumos e odores desagradáveis que desaparecerão gradualmente nos ciclos de funcionamento seguintes.
- Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.
- Para evitar queimaduras, não utilize recipientes cheios de líquidos ou produtos de cozinha que se tornem fluidos quando aquecem até níveis superiores aos facilmente observáveis (IEC 60335-2-42:2002 / AMD1:2008)
- O aquecimento de bebidas pode resultar na ebulição eruptiva retardada, por isso é preciso ter cuidado ao manusear o recipiente.
- Antes do consumo, o conteúdo dos biberões e dos homogeneizados em frascos deve ser misturado ou agitado e a temperatura deve ser controlada para evitar queimaduras.
- Utilize somente utensílios e recipientes apropriados para alta temperatura.
- Não remova, nem toque no cárter de proteção dos ventiladores, nos ventiladores e nas resistências durante o funcionamento e até o resfriamento completo.
- Antes de manusear e utilizar o detergente leia com atenção a ficha de segurança do produto.
- Durante a lavagem não abra a porta do forno devido ao perigo de lesões nos olhos, mucosas e pele causadas pelo contato com os detergentes químicos usados, porque são borrifados pelo rotor dentro da câmara de cozimento e movimentados por fortes correntes de ar.

- Em caso de manutenção do circuito de água do forno tem de ser usado obrigatoriamente o EPI específico para detergente (consulte a ficha de segurança do produto) especificamente luvas e óculos, pois podem existir resíduos de detergente em partes do circuito que podem estar sob pressão.
- O circuito de água do forno, que começa com a união de 3/4", com integrada uma válvula de não-retorno, e inclui todos os tubos e acessórios depois do mesmo, não deve ser adulterado por motivo algum, porque isso pode provocar danos, ferimentos ou acidentes mortais.



Se o vidro do equipamento estiver quebrado ou danificado, peça a imediata substituição, contactando um Centro de Assistência Autorizado. Não use o forno: risco de explosão do vidro.

SÓ PARA FORNOS DE CHÃO COM CARRO:

- Trave sempre os freios de estacionamento das rodas dianteiras após a introdução na câmara de cozimento e sempre que não for necessário deslocá-los.
- Bloqueie sempre as bandejas inseridas nas guias.
- Tome muito cuidado durante a movimentação, pois as bandejas podem conter líquidos quentes, que se podem derramar e os próprios carros podem tombar (por exemplo: transportando-os sobre superfícies irregulares, inclinadas ou através de portas).



Perigo de incêndio

- Antes da utilização, certifique-se de que dentro da câmara do equipamento não estão presentes objetos não conformes (por ex. manuais de instruções, sacos de plástico, etc.) ou resíduos de detergentes; da mesma forma certifique-se de que a saída de fumos está livre de obstruções e que não existem materiais inflamáveis nas proximidades.
- Quando aquece alimentos em recipientes de plástico ou de papel, controle o forno quanto a possíveis riscos de incêndio.
- Se notar a emissão de fumo, desligue o equipamento da alimentação elétrica e mantenha a porta fechada para extinguir quaisquer chamas.
- Não coloque fontes de calor (por ex.: grelhadores, fritadeiras, etc.), substâncias facilmente inflamáveis ou combustíveis perto do aparelho (ex.: diesel, gasolina, garrafas de bebidas alcoólicas, etc.).
- O equipamento deve ser limpo diariamente, removendo todos os resíduos de alimentos. Siga as instruções de limpeza detalhadas na pág. **78**. Negligenciar essa operação pode causar a deterioração das superfícies que pode afetar negativamente a vida útil do equipamento e originar uma situação perigosa (as gorduras ou os resíduos alimentares, se não removidos de seu interior, podem se incendiar).
- O aparelho não deve ser limpo com um jacto de vapor ou de água sob pressão.
- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool).



Perigo de choque elétrico!

- Não abra os compartimentos identificados com esse símbolo. A abertura está reservada a pessoal qualificado e autorizado pela UNOX. O não cumprimento desta regra provoca a anulação da garantia* e expõe a risco de danos e ferimentos, até mesmo mortais.
- Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:
 - após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e esperado o tempo de descarga dos componentes capacitivos (cerca de alguns minutos);
 - depois de esperar que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente;
 - em perfeita forma psicofísica, após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas de borracha resistente ao calor, proteção dos olhos, máscara de proteção contra o pó (opcional), etc.).

SÓ PARA FORNOS A GÁS

- Mantenha sempre livre de obstruções (ex.: objetos, bandejas, etc.) o duto de exaustão de fumos, que se encontra na parte superior do forno.
- Durante a utilização do equipamento ligue sempre a coifa de aspiração de fumos, se presente.
- Se o equipamento estiver ligado a uma chaminé de exaustão, a mesma deve ser:
 - mantida livre de qualquer obstrução - perigo de incêndio!
 - limpa e inspecionada regularmente, em conformidade com as disposições específicas do país de instalação - perigo de incêndio!
- O aparelho deve ser colocado longe de correntes de ar ou vento - perigo de incêndio!
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação e a parte inferior do equipamento estão limpas e livres de obstruções (por ex.: objetos apoiados perto do equipamento).
- Se sentir o cheiro de gás:
 - interrompa imediatamente a alimentação de gás;
 - areje imediatamente o local;
 - não toque em nenhum interruptor elétrico, nem provoque faíscas ou chamas livres;
 - use um telefone externo para entrar em contato com a empresa de fornecimento do gás.

NOTAS

Noções gerais

Conselhos e avisos	10
Carregar e usar os carros (só para fornos de chão com carro)	11
USB	12
Utilizar a sonda núcleo	12
Painel de controle LCD Tela HOME	13
Como definir um valor	16
UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)	17

CONSELHOS E AVISOS

-  **Antes de usar o equipamento, leia com atenção o capítulo “Normas de segurança”**
-  **No caso de cozinhar grandes quantidades de alimentos gordurosos, coloque uma bandeja vazia e não perfurada no suporte da grelha mais baixo do forno. Caso contrário, é possível utilizar um recipiente de tamanho apropriado.**

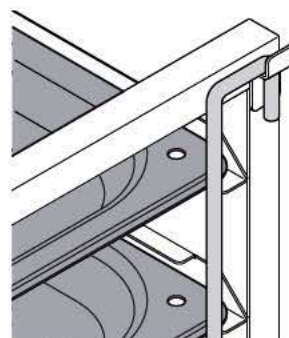
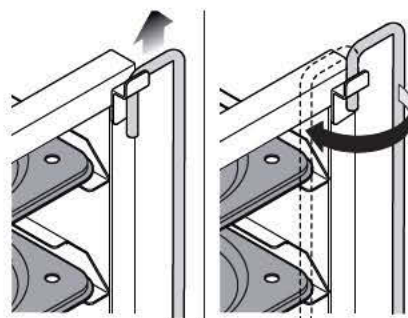
- Quando utilizar o equipamento pela primeira vez, limpe cuidadosamente toda a câmara do forno e os acessórios (veja o cap. **Manutenção** na pág. **78**); deixe-o funcionar vazio e na temperatura máxima durante cerca de 1 hora, para eliminar eventuais cheiros desagradáveis causados por gorduras de proteção utilizadas na fábrica.
- Quando abre a porta da câmara de cozimento, exceto se tiver selecionado a função **“COOL/RESFRIAMENTO”**, o aquecimento e o ventilador se desligam automaticamente e é acionado o freio do ventilador integrado (o ventilador continua a girar por pouco tempo).
- Se o aparelho ficar ligado durante mais de 15 minutos sem selecionar um modo de funcionamento ou de lavagem automática, se ativa automaticamente a função de stand-by para reduzir o consumo de energia.
- Para sair do modo STANDBY basta tocar no botão START/STOP.
- Utilize o aparelho a uma temperatura ambiente de +5 °C até +35°C.
- Evite salgar os alimentos dentro da câmara de cozimento. Se não o puder evitar, realize no menor tempo possível a limpeza do forno (veja o cap. **Manutenção** na pág. **78**).
- Durante o cozimento e até o resfriamento completo, preste atenção ao tocar as partes externas e internas do forno (podem atingir temperaturas superiores a 60°C).
- Para evitar a ebulição, não utilize recipientes cheios de líquidos ou alimentos que se derretem com o calor, em quantidade superior àquela que pode facilmente ser mantida sob controle.



Por motivos de segurança, se recomenda NÃO colocar a última bandeja a uma altura superior a 160 cm. Se isso for necessário, **aplique obrigatoriamente o adesivo contido no saco “Starter Kit” a uma altura de 160 cm.**

- Recomenda-se preaquecer sempre o forno para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta; se o preaquecimento SMART.Preheating estiver ativo, esse será gerenciado pelo equipamento de forma completamente autônoma (para mais informações consulte a p. **17**).

- Pelo contrário, se deseja utilizar o preaquecimento manual, se recomenda configurá-lo a uma temperatura pelo menos 30°C superior à prevista para o cozimento.
- A fim de manter o desempenho ideal do aparelho, é **preferível NUNCA abrir a porta durante um cozimento**. Se não for possível evitar a abertura da porta, realize a operação muito lentamente e com cuidado, prestando atenção à saída de vapores a alta temperatura da câmara de cozimento.
- Utilize bandejas e grelhas UNOX, tentando colocar de maneira uniforme os alimentos sobre as mesmas, evitando sobrepor os alimentos ou sobrecarregá-las. Siga sempre as instruções de carregamento do equipamento que possui.
- Não utilize, durante o cozimento, alimentos ou líquidos facilmente inflamáveis (por ex.: álcool ou vinho).

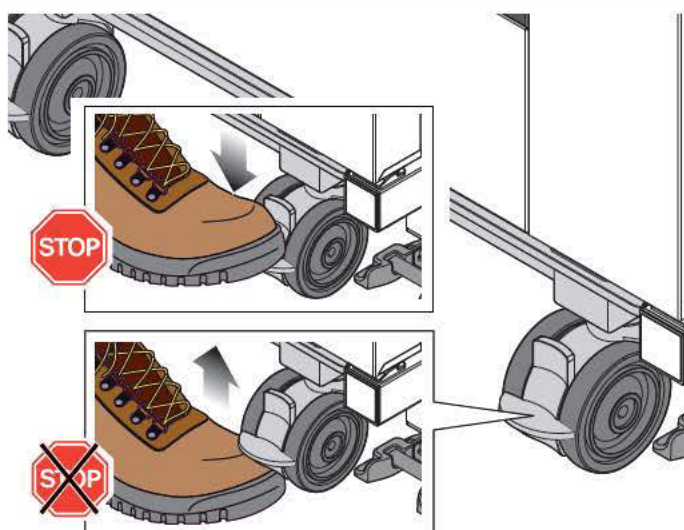


01

Blackout

Em caso de falta de energia ou desligamento da máquina, ao voltar a ligá-la o equipamento continua o programa em execução (por ex. uma receita Multitime). A duração de cozimento pode ser prolongada no máximo de 2 minutos.

Para a navegação e a definição dos parâmetros use unicamente os dedos, secos e limpos evitando a utilização de ferramentas como garfos, conchas, etc. A caneta fornecida de série deve ser usada unicamente para desenhar as curvas de cozimento no menu Mind.Maps e para as firmas.



02

CARREGAR E USAR OS CARROS

(só para fornos de chão com carro)

+ Utilize unicamente carros, bandejas e grelhas UNOX. Carregue com atenção os carros sem os sobrecarregar: um abaixamento do carro é totalmente normal e depende da quantidade de alimentos presentes nas bandejas. O carro tem de ser inserido no interior do forno, utilizando as guias inferiores de deslizamento. Durante a movimentação do carro, bloqueie as bandejas, como ilustrado na figura. Trave sempre os freios de estacionamento das rodas dianteiras após a introdução na câmara de cozimento e sempre que não for necessário deslocá-los.

Tome muito cuidado durante a movimentação, pois as bandejas podem conter líquidos quentes, que se podem derramar e os próprios carros podem tombar (por exemplo: transportando-os sobre superfícies irregulares, inclinadas ou através de portas).



03

USB

04 ▶ A porta USB está localizada abaixo do painel LCD e permite importar ou exportar material para sua Pen drive USB (formatada FT32 e com capacidade de 4 a 16 GB).

Para o uso da Pen drive consulte a ▶ p. 71.

UTILIZAR A SONDA NÚCLEO

05 ▶ A sonda, durante o cozimento, mede a temperatura no “centro” do alimento: quando essa atingir o valor definido pelo usuário, significa que, tanto na superfície, como na parte interior o alimento está cozido. A sonda núcleo tem de ser inserida profundamente no alimento a ser cozido: certifique-se de que a ponta da sonda chega ao “centro” dos alimentos, isto é, em seu ponto mais interno, sem sair. Se os alimentos forem de espessura reduzida, insira a sonda paralelamente à superfície de apoio. Se os alimentos forem vários, insira-a no de tamanho menor; quando esse tiver atingido a temperatura desejada no núcleo (isto é, cozimento terminado) retire o pedaço cozido, coloque a sonda no mais pequeno restante e recomece o ciclo de cozimento.

+ Manuseie a sonda com atenção, pois é pontiaguda e, depois da utilização, a ponta atinge altas temperaturas.

+ Retire a sonda núcleo dos alimentos antes de extrair as bandejas do forno e coloque-a no específico suporte da sonda externo (não a deixe pendurada fora/dentro da câmara do forno!).

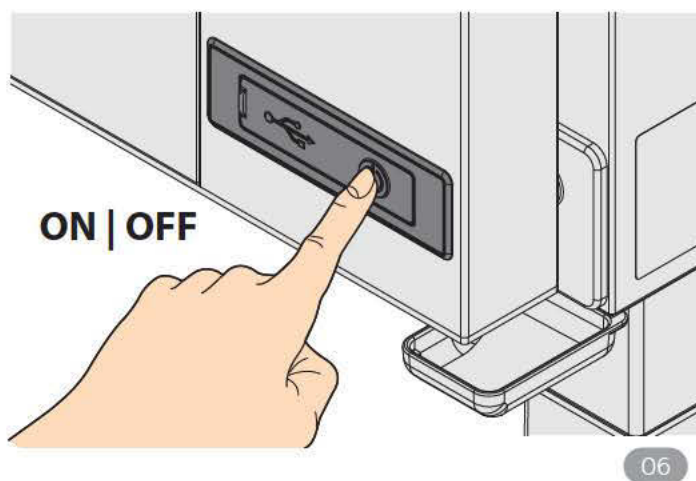
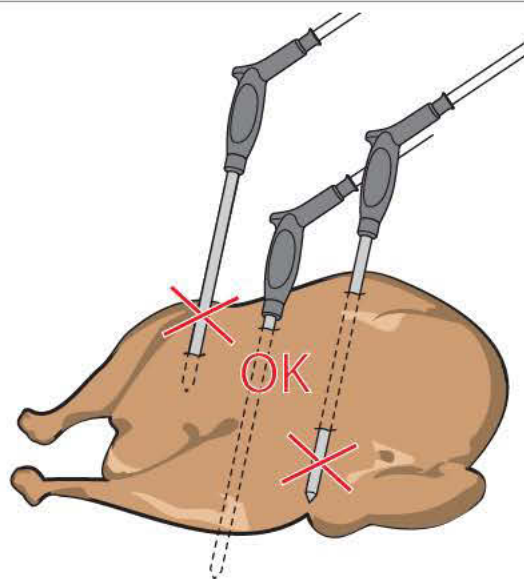
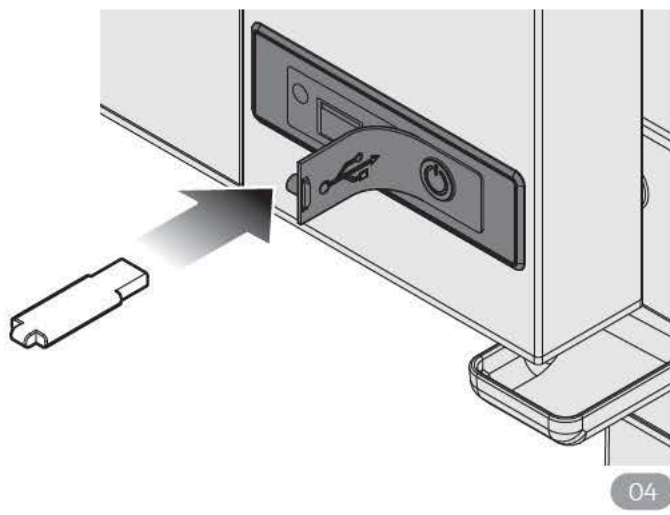
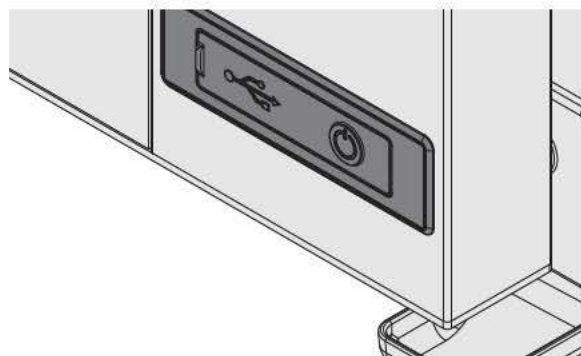
+ Antes de retirar as bandejas, verifique se o fio da sonda impede a remoção das mesmas.

+ Antes de começar o preaquecimento de um programa que inclui a utilização da sonda núcleo, coloque-a no suporte da sonda externo

LIGAR/DESLIGAR O EQUIPAMENTO

06 ▶ O botão permite ligar e desligar o visor, mas não desliga o forno.

Para desligar o forno, coloque o interruptor do quadro elétrico em OFF.



PAINEL DE CONTROLE LCD | Tela HOME

As funções **“FAVORITES” (Preferidas)** permitem acessar uma lista de receitas selecionadas como “preferidas” ▶ 07

Voltar à página anterior

Visualizar a página seguinte

Configurar os parâmetros do usuário (data/hora, unidade de medida, etc.) ▶ p. 68

Diminuir os valores

Voltar à página principal

Esse forno permite controlar, com um único painel de controle, também os acessórios conectados (por ex. SLOWTOP). Para utilizá-los toque no ícone inferior.

Aumentar os valores

O botão **START/STOP** inicia um ciclo de cozimento



Conexão WI-FI
ativa



Conexão ethernet
ativa



Conexão WI-FI
NÃO ativa



Conexão ethernet
NÃO ativa



SET

Permite efetuar um cozimento no qual o usuário tem de configurar manualmente os parâmetros de cada cozimento (por ex. temperatura, duração, etc.).

+ Mais informações na pág. ► 20



PROGRAMS

Permite abrir uma lista de cozimentos salvados anteriormente com o "menu set".

+ Mais informações na pág. ► 38



MULTI.TIME

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de cozinhar simultaneamente produtos que requerem tempos de cozimento diferentes com as mesmas condições climáticas (temperatura, umidade, etc.): com o menu Multi.time é possível usar o forno com ciclo contínuo e definir até 10 timers que avisam quando cada alimento está pronto.

+ Mais informações na pág. ► 42



CHEFUNOX

Esse menu propõe uma série de receitas predefinidas pela UNOX: a certeza de um resultado sempre perfeito.

+ Mais informações na pág. ► 48



MISE EN PLACE

O menu Mise en place serve para desenformar no mesmo momento bandejas com tempos de cozimento diferentes, enfiadas em momentos diferentes.

+ Mais informações na pág. ► 52



ROTOR.KLEAN

Permite abrir a lista de lavagens e iniciar a mais adequada para suas necessidades.

+ Mais informações na pág. ► 58



READY.COOK/READY.BAKE

Permite abrir alguns programas predefinidos, de forma a iniciar rapidamente alguns modos de cozimento.

+ Mais informações na pág. ► 62



DDC STATS

Permite acessar o controle dos consumos e dos dados HACCP.

+ Mais informações na pág. ► 64

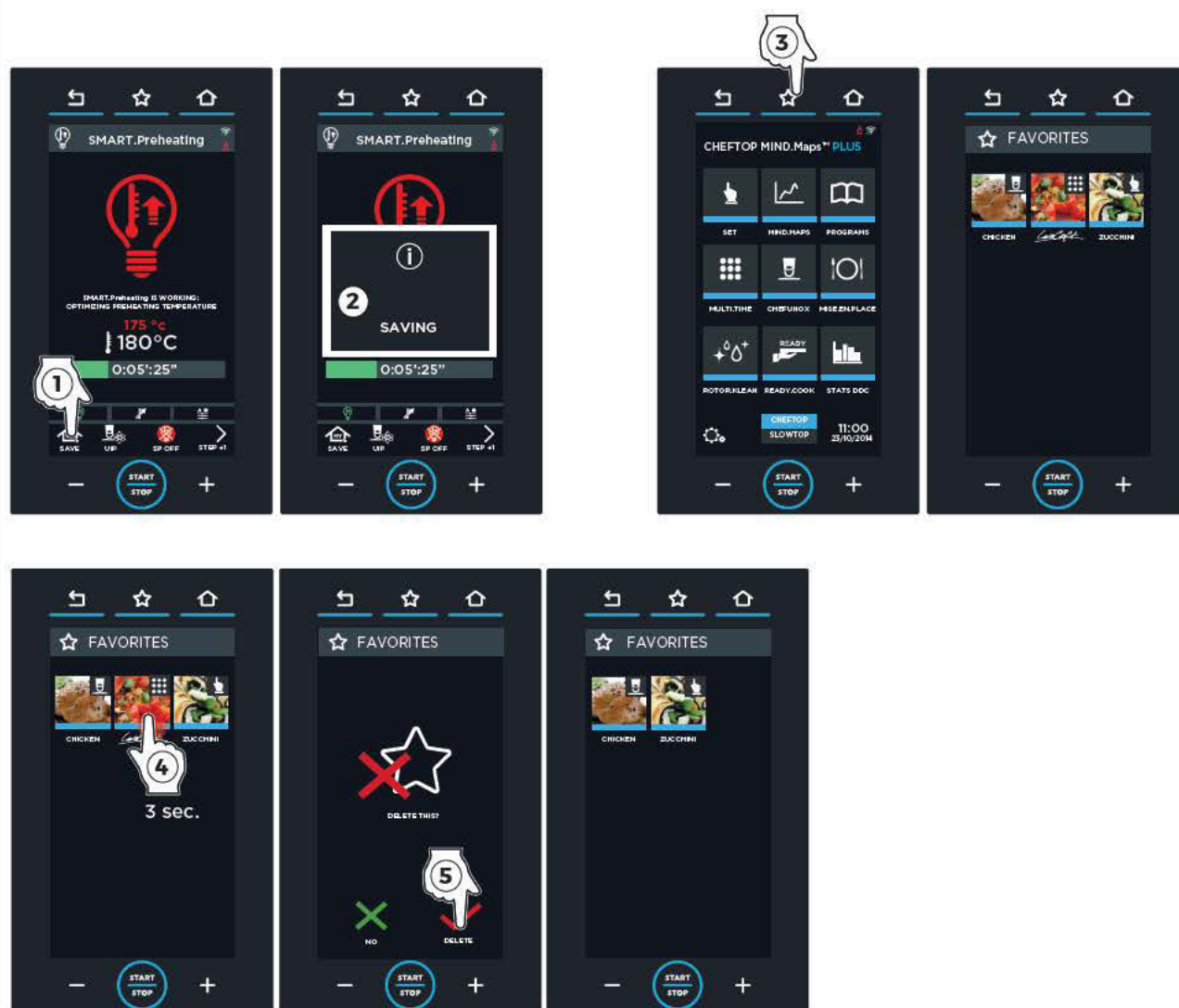


A | Função especial "FAVORITES"

07 ► As receitas mais utilizadas contidas nos menus: PROGRAMS | MULTI.TIME | CHEFUNOX podem ser marcadas como **"FAVORITE" (Preferidas)** na tela de preaquecimento (clássico e SMART) (pontos ① - ②).

Em seguida, tocando no botão FAVORITES (Preferidas) (ponto ③), são exibidas todas as receitas identificadas desse modo: a função é especialmente útil para encontrar com facilidade receitas que se usam frequentemente. Para apagar uma receita, na tela "FAVORITES", mantenha pressionado seu ícone durante pelo menos três segundos (ponto ④).

Aparece uma tela que pede para confirmar a eliminação (ponto ⑤): selecionando "SIM" a receita é removida da lista.



07

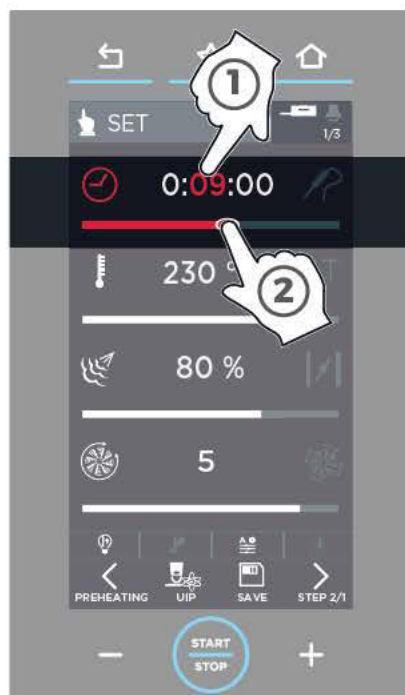
COMO DEFINIR UM VALOR

08 ► Arrastando o cursor

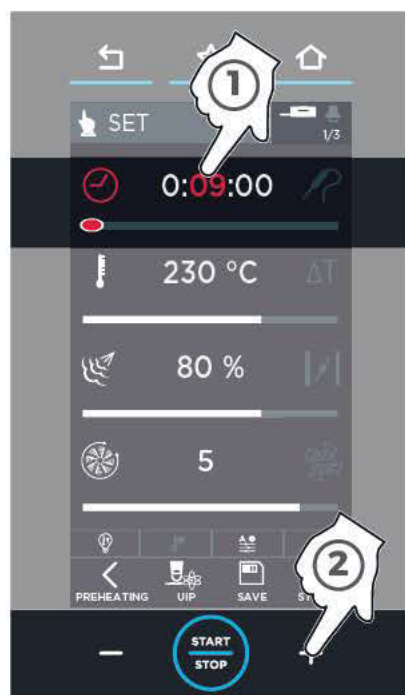
- ① Toque no símbolo do parâmetro que quer definir: esse muda de cor (no caso do parâmetro "duração" ajuste separadamente as horas, minutos ou segundos).
- ② Toque na barra horizontal (se acende) e arraste o cursor até definir o valor desejado; depois de três segundos de inatividade o cursor desaparece.

09 ► Usando os botões

- ① Toque no símbolo do parâmetro que quer definir: esse muda de cor (no caso do parâmetro "duração" ajuste separadamente as horas, minutos ou segundos).
- ② Use os botões **-** **+** para modificar o valor.



08



09

UIP (UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE)

10 ► Durante o cozimento manual, as tecnologias “UIP”, se ativadas como mostrado na figura, permitem ao forno monitorar constantemente cada processo de preaquecimento e de cozimento.

Graças a esse controle contínuo, o software que controla o forno, se necessário, é capaz de **fazer alterações** às configurações do usuário de forma completamente autônoma: tudo isso se traduz em um resultado de cozimento sempre perfeito.

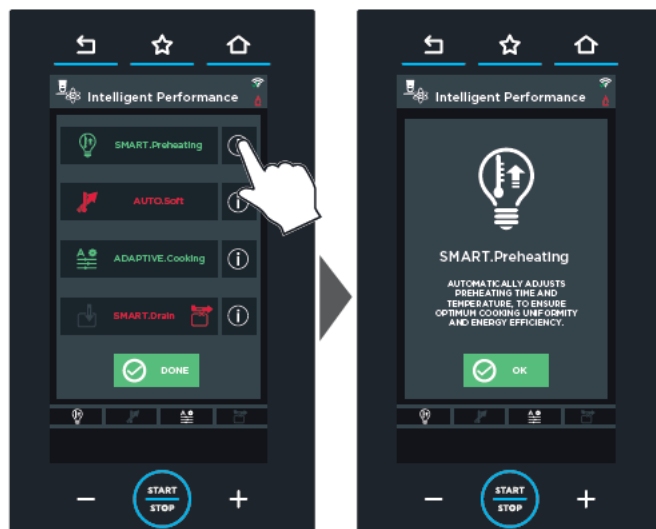


10

As tecnologias UIP disponíveis são as seguintes:

- SMART.Preheating** ► se ativada, regula automaticamente o **tempo e a temperatura de preaquecimento** para garantir a máxima uniformidade de cozimento e eficiência energética.
- AUTO.Soft** ► se ativada, regula automaticamente a **velocidade de subida de temperatura** para melhorar a uniformidade de cozimento no caso de cozimentos muito delicados.
- ADAPTIVE.Cooking** ► se ativada, otimiza automaticamente **todos os parâmetros do processo de cozimento** em função da carga enforcada, do tempo de abertura da porta e das detecções dos sensores do forno.
- SMART.Drain** ► associa ao programa a posição correta da válvula de coleta de gordura no recipiente. Não permite a execução do programa no caso de posição errada. Para o uso da válvula “Frango”, consulte o manual dedicado.

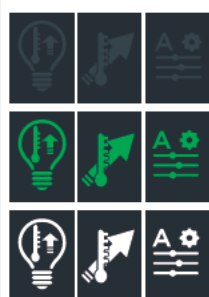
11 ► Tocando no botão fornece as informações sobre a tecnologia UIP correspondente



11



Durante um cozimento, a cor dos ícones na parte inferior do forno, fornece informações sobre as tecnologias UIP



ÍCONE CINZA ► a tecnologia UIP correspondente NÃO foi ativada, nunca contribui para melhorar o cozimento

ÍCONE VERDE ► a tecnologia UIP correspondente foi ativada, nesse momento está contribuindo para o cozimento

ÍCONE BRANCO ► a tecnologia UIP correspondente foi ativada, nesse momento NÃO está contribuindo para o cozimento

12

NOTAS

Utilização | Menu SET



Preaquecimento	22
Configurar as fases de cozimento	23
Iniciar diretamente o cozimento sem salvar	26
Salvar o cozimento definido e iniciá-lo	27
Cozimento em execução	31
Final do cozimento	32

Nos cozimentos manuais, o usuário, dependendo de sua experiência, deve definir os parâmetros de cozimento abaixo para o preaquecimento e para cada fase:

- **duração de cozimento** ou **temperatura núcleo** (os dois parâmetros se excluem mutuamente);
- **temperatura na câmara** ou **Delta "T"** (os dois parâmetros se excluem mutuamente);
- **emissão/extração** de vapor na câmara;
- **velocidade dos ventiladores**.

Cada cozimento manual é sempre composto por:

- ► p. 22 | um **preaquecimento** automático, com configuração manual ou SMART.Preheating (modo recomendado);
- ► p. 23 | **até nove fases** (STEP) de cozimento, cada uma caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes. A passagem de uma fase de cozimento à seguinte, se presente, é gerenciada automaticamente pelo equipamento. Abaixo é dado um exemplo:



Exemplo de cozimento composto por várias fases, algumas com duração a tempo outras com sonda núcleo. As fases de 3 a 9 não servem e por isso não foram definidas.

Depois de ter definido todos os parâmetros (duração, temperatura, etc.) é possível **iniciar diretamente o cozimento sem o salvar** ► p. 26 ou **salvar a receita definida e depois começar a cozedura** ► p. 27.

Hyper Smoker

o ícone aparece somente se instalado o defumador opcional. Para o uso do acessório Hyper Smoker consulte o manual dedicado.

Duração de cozimento
(de 0 min. até 9h:59min:59s depois **INFINITA**, isto é funcionamento contínuo do forno)

Temperatura na câmara
(de 30°C até 260°C).

STEAM.Maxi™

Emissão de vapor na câmara

Velocidade dos ventiladores

normal ou, se presente,

Hyper Smoker: selecione a espessura da lenha

Os ícones indicam quais funções UIP estão ativas

acessar a configuração do preaquecimento ou a fase anterior

Tecnologias UIP

Para mais informações, consulte a ► p. 17

Ativar o cozimento configurado

Função especial opcional **"PRESSURE STEAM"** (Pressão do Vapor)

► Para mais informações, consulte a p. 25

Ativando a função MULTI. Product, no final da fase, são exibidas uma fotografia e uma nota (por exemplo, "adicionar óleo") introduzidas pelo usuário.

► Para mais informações, consulte a p. 24

FASE

O ícone indica o número da FASE que está configurando.

Temperatura no núcleo

Definir a temperatura da sonda núcleo a atingir

Para mais informações, consulte a ► p. 12

Temperatura Delta "T"

(de 0°C até 120°C)

Temp. na câmara - Temp. no núcleo = Temp. Delta "T"

DRY.Maxi™

extração de vapor na câmara

Velocidade dos fluxos de ar "pulsado"

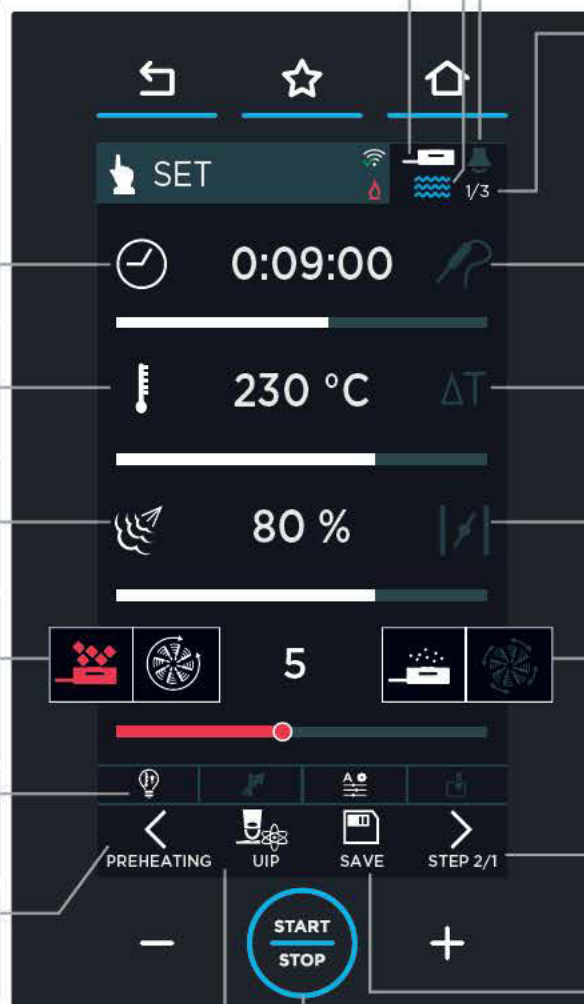
(o ventilador se desliga quando o forno atinge a temperatura) ou, se presente,

Hyper Smoker: selecione a espessura da lenha

Configurar as FASES de 1 a 9

Salvar os programas definidos

Para mais informações, consulte a ► p. 27



PREAQUECIMENTO

A maioria dos cozimentos requer o preaquecimento, opcional, mas sempre recomendado, para obter os melhores resultados de cozimento.

É possível configurar o preaquecimento de duas formas:

- usando a tecnologia UIP e ativando o preaquecimento **SMART.Preheating** (modo recomendado) ► o preaquecimento será gerenciado pelo equipamento de forma completamente autônoma, sem a necessidade da intervenção do usuário;
- em **modo manual** ► o usuário deve definir manualmente a temperatura de preaquecimento.

Independentemente do modo selecionado, após iniciar um cozimento, se necessário, pode interromper o preaquecimento a qualquer momento e passar para a fase 1 ► p. 31

13 ► Configurar um preaquecimento em modo manual

- ① Toque o ícone “PREAQUECIMENTO | PREHEATING”: aparece a tela de configuração.
- ② Defina os parâmetros de preaquecimento:
 - **tempo** ► se definir um tempo, atingida a temperatura definida, o forno mantém-na durante o tempo definido ao invés de iniciar a fase seguinte imediatamente (STEP 1);
 - **temperatura** ► recomenda-se preaquecer sempre o forno a uma temperatura superior à prevista para o cozimento de pelo menos 30-50°C, para anular os efeitos de perda de calor devido à abertura da porta.
- ③ Passe à configuração da fase 1. Para poder iniciar um cozimento, precisa ser definida pelo menos uma fase.

14 ► Ativar um preaquecimento SMART.Preheating (modo recomendado)

Ativando a função SMART.Preheating, o preaquecimento será completamente gerenciado pelo equipamento de forma autônoma, sem a necessidade da intervenção do usuário ► para mais informações sobre as tecnologias UIP consulte p. 17.



Preaquecimento manual

13



Preaquecimento SMART.Preheating

14

CONFIGURAR AS FASES DE COZIMENTO

15 ► Configurar uma ou mais fases de cozimento

① Configure de acordo com suas necessidades:

- a **duração de cozimento** (de 0 min. até 9h:59min:59s depois INFINITA, isto é, funcionamento contínuo do forno) ou a **temperatura da sonda núcleo** ► p. 12: os dois parâmetros se excluem mutuamente. No primeiro caso (duração) o cozimento termina ao alcançar o tempo definido, no segundo caso (sonda núcleo) o cozimento termina ao alcançar a temperatura da sonda núcleo definida.
- a **temperatura de cozimento** (de 30°C até 260°C). Para cozimentos especialmente delicados é possível utilizar em alternativa a função Delta "T" (de 0°C até 120°C): nesse caso, é necessário utilizar a sonda núcleo, inserindo-a no centro dos alimentos a preparar.
Por definição, Delta T mantém a temperatura da câmara a uma diferença constante em relação à temperatura da sonda núcleo, utilizando a fórmula: Temperatura da câmara menos Temperatura da sonda núcleo. Delta T pode ser utilizado somente definindo um objetivo de temperatura para a sonda núcleo, não uma duração. Por exemplo: se Delta T = 80°C e o objetivo de temperatura da sonda núcleo for 70°C, o cozimento termina quando a temperatura da câmara atingir 70°C. A temperatura da câmara seria assim de 150°C (porque 150°C-70°C=80°C)
- a emissão (**STEAM.Maxi™**) ou a **extração (DRY.Maxi™)** de vapor na câmara;
- a **velocidade dos ventiladores**: normal (na esquerda) ou pulsada (na direita - o ventilador se desliga quando o forno atinge a temperatura).
- **função MULTI.Product** ► Para mais informações, consulte a p. 24

② Para resultados de cozimento sempre perfeitos, é possível usar a tecnologia UIP ► para obter informações, consulte p. 17.

③ Se necessário, defina outras fases de cozimento da mesma forma, até um máximo de nove. Cada uma pode ser caracterizada por parâmetros de cozimento diferentes. A passagem de uma fase de cozimento à seguinte, se presente, é gerenciada automaticamente pelo equipamento.

Depois de ter definido todos os parâmetros (duração, temperatura, etc.) é possível:

- **iniciar diretamente o cozimento sem salvar** ► p. 26
nesse caso os parâmetros definidos não são guardados e têm de ser novamente ajustados a cada cozimento;
- **salvar a receita definida e depois iniciar o cozimento** ► p. 27
dessa forma é possível reutilizar a receita mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir os parâmetros de cada vez.



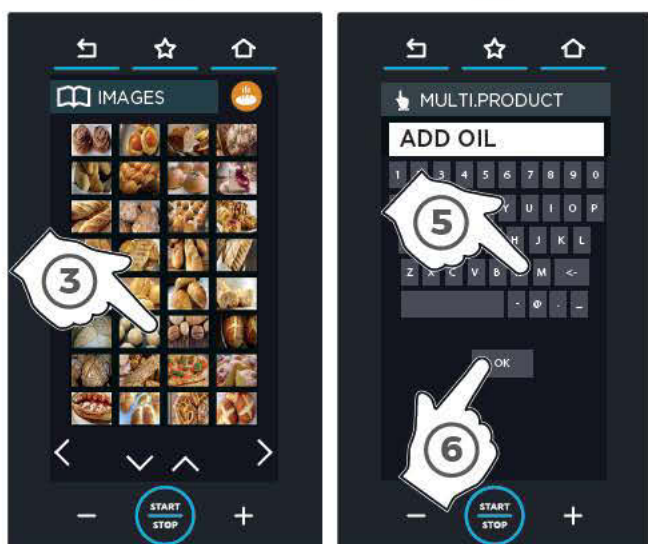
exemplo de configuração dos parâmetros (FASES de 3 a 9 não usadas)

B | Função especial MULTI.Product



A função MULTI.Product permite seleccionar uma **fotografia** e escrever uma **nota** que serão mostradas no final da fase para a qual foi ativada a função.

- ① Com as setas < e > selecione a fase no final da qual deseja que apareça a tela com a nota (no exemplo STEP 1). Toque no ícone branco.
- ② ③ Selecione a fotografia que deseja que apareça.
- ④ ⑤ ⑥ Escreva o texto da nota, por exemplo: "Adicionar óleo".
- ⑦ Confirme com "OK".
- ⑧ O ícone agora ficou verde para indicar que a função está ativa para o STEP 1.
- ⑨ No final do STEP 1 aparece a tela configurada.



C | Função especial opcional Pressure Steam (Pressão do Vapor)

Com a função **Pressure Steam** (função opcional disponível apenas para fornos BAKERTOP Mind. Maps™) é possível cozinhar alimentos que requerem grandes quantidades de vapor (por ex. Jiaozi - Ravioli Chinês).

- 1 Ative a função tocando no ícone correspondente: este de cinza passa a azul.

Cada fase de cozimento é independente, isto é, podem existir fases com a função ativada, outras com a função desativada, pois não necessária; nesse caso, para desativar a função é suficiente tocar no ícone correspondente (ícone cinza = função NÃO ativa).

- 2 Aparece uma tela com os parâmetros predefinidos:

- 80°C preaquecimento
- 12 minutos de cozimento
- 100°C temperatura de cozimento
- 120% umidade máxima

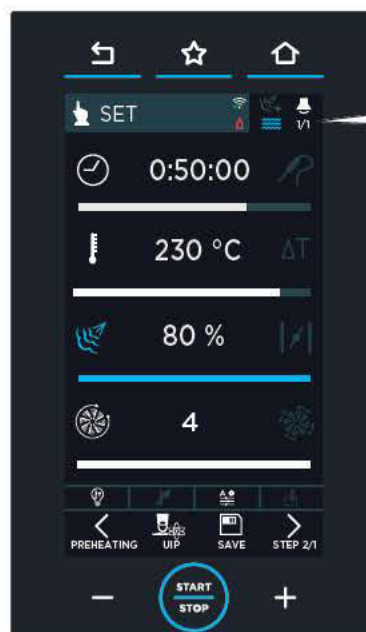
Esses valores, se necessário, podem ser alterados como descrito no capítulo dedicado ao cozimento manual. No entanto é aconselhável deixá-los inalterados e regular somente o tempo conforme a necessidade.

- 3 Em seguida, configure todas as fases necessárias.

Para obter mais informações sobre a configuração das fases, consulte a ► p. 23.

- 4 Depois inicie o cozimento tocando no botão **START/STOP**.

Cada fase de cozimento é independente, isto é, podem existir fases com a função ativada, outras com a função desativada, pois não necessária.



INICIAR DIRETAMENTE O COZIMENTO SEM SALVAR

16 ► Para iniciar o cozimento imediatamente, toque no botão **START/STOP**; nesse caso os parâ-

metros definidos não são memorizados e têm de

ser novamente ajustados a cada cozimento.

Depois continue na p. 31.

+ No final do tempo definido, é possível salvar a receita tocando no botão "SALVAR | SAVE",

veja a fig. ► 24.



16

D | Mais informações

Medição de consumos



Na tela final da cocção, clicando no botão , é possível ver os dados de consumo de eletricidade, água e ver os dados HACCP.

Bloqueio do visor



Visor bloqueado

Se a porta do forno estiver aberta, a tela ao lado avisa que não é possível usar o visor por motivos de segurança.

Quando fechar a porta ou após a pressão demorada do botão "HOME", o visor fica novamente operacional.

Para desativar o bloqueio, é necessário acessar o menu CONFIGURAÇÕES DO USUÁRIO (consulte a p. 68).

SALVAR O COZIMENTO DEFINIDO E INICIÁ-LO

Salvar um cozimento significa poder reutilizá-lo mais tarde, quando quiser, sem ter que redefinir todos os parâmetros de cada vez.

Pode salvar de duas formas:

- **imediatamente depois de ter definido os parâmetros de cozimento** (duração, temperatura, etc.). Nesse caso, mais tarde, ative-o tocando no botão **START/STOP**;
- **no final do cozimento**, tocando no botão "SALVAR | SAVE", veja a fig. 24.

17 ▶ Para salvar a receita que acabou de configurar:

① toque no botão "SALVAR";

18 ▶ Na tela que aparece:

- ② atribuir **um nome** à receita (por ex. CROISSANT);
- ③ toque no símbolo da máquina fotográfica para selecionar uma **imagem** para o programa;
- ④ atribua **uma bandeja** à receita, escolhendo-a entre as disponíveis; consulte os vários grupos de imagens com as setas na parte inferior da tela;

⑤ Toque no botão "SALVAR | SAVE" para salvar o cozimento com os parâmetros (nome, fotografia, etc.) configurados;

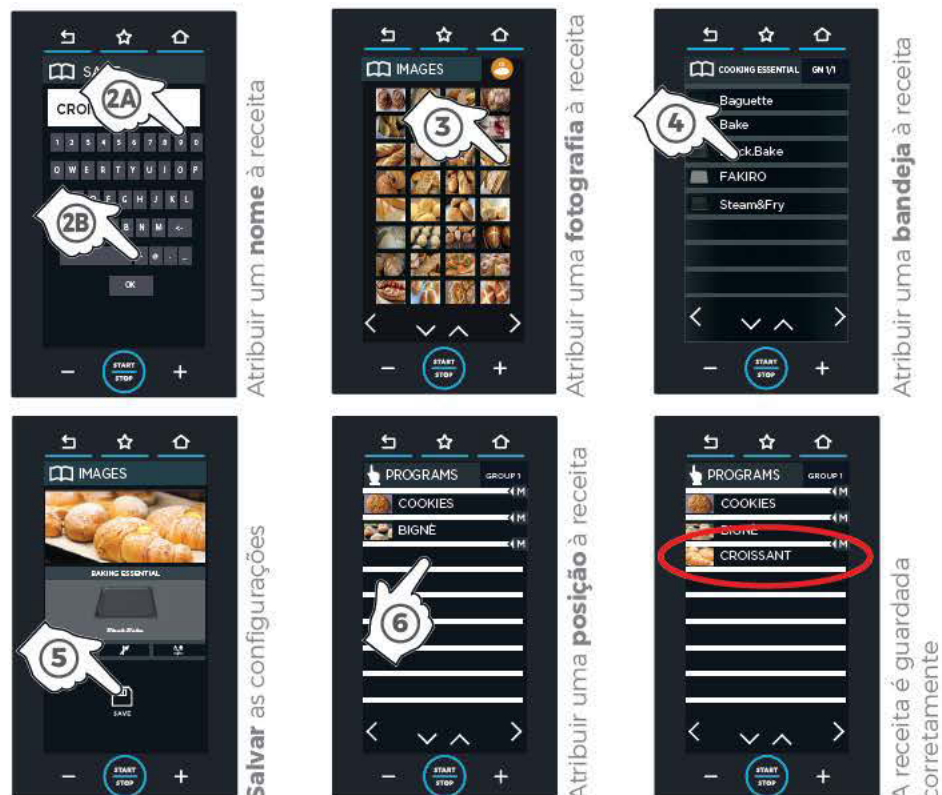
⑥ toque na **posição** onde deseja salvar o cozimento (por ex. a posição debaixo do cozimento "PROFITERÓLIS"). Se tocar em uma posição já ocupada, o programa pede permissão para substituir a receita. Na parte inferior:

- as setas < e > consultam os 16 **grupos** disponíveis;
- as setas ↙ e ↗ consultam as 16 **posições** disponíveis no grupo.

O cozimento foi guardado com as configurações definidas.



17



18

20 ► Tocando em um dos cozimentos da lista, se abre a tela que permite:

- ① **ver/modificar** os parâmetros do cozimento guardado;
- ② **duplicar** o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);
- ③ **eliminar** o cozimento guardado: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva;
- ④ **salvar** o cozimento com o botão **START/STOP**.



20

O QUE ACONTECE DEPOIS DE INICIAR O COZIMENTO...

Três situações diferentes podem surgir após o início do cozimento, dependendo das configurações feitas anteriormente:

- p. 28 | **preaquecimento ou resfriamento da câmara não necessário;**
- p. 29 | **inicia um preaquecimento automático, manual ou SMART.Preheating;**
- p. 30 | **inicia um resfriamento da câmara.**

19 ► Preaquecimento ou resfriamento da câmara não necessário

Se no início de um cozimento o forno já estiver na temperatura ideal para o programa configurado ou selecionado, o forno não preaquece nem resfria a câmara, mas mostrará a tela ao lado que sugere ao usuário enfornar imediatamente os alimentos a cozinhar. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas ► p. 31.



19

21 ▶ Preaquecimento automático, manual ou SMART.Preheating

O preaquecimento começa sempre se a câmara de cozimento estiver abaixo da temperatura definida para a primeira fase de cozimento.

Se na fase de configuração:

- NÃO foi definido nenhum preaquecimento, nem manual nem SMART.Preheating, no entanto, inicia uma fase de **preaquecimento automático** da câmara que termina quando a temperatura definida para a fase 1 é atingida;
- foi definido um preaquecimento **manual** ou ativado um preaquecimento **SMART.Preheating**, esse termina quando a temperatura definida pelo usuário é atingida (preaquecimento manual) ou em modo automático, gerenciado pelo software que controla o forno (preaquecimento SMART.Preheating).

Em ambos os casos não enforne imediatamente os alimentos a cozinhar, mas aguarde que termine essa fase, sinalizada por um sinal sonoro e pela tela correspondente. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas ▶ p. 31.

+ Se necessário, é sempre possível interromper um preaquecimento em execução e passar imediatamente à primeira fase prevista; porém, quando interrompido, NÃO é possível reativá-lo.

Para interromper um preaquecimento:

- manual ▶ toque no botão  SKIP PRE.
- SMART.Preheating ▶ toque no botão  S.P. OFF para passar ao preaquecimento manual, depois bloqueie-o com o botão  SKIP PRE.

+ NÃO é possível mudar um preaquecimento manual em execução com um SMART.Preheating.

▶ preaquecimento automático ou manual

Tempo estimado para o final do preaquecimento, adicionado ao tempo total de cozimento

Tempo definido do preaquecimento. Pode ser modificado diretamente na tela

Temperatura na câmara

Temperatura definida

Acessar a configuração da tecnologia UIP ▶ para mais informações consulte p. 17

Saltar o preaquecimento e iniciar imediatamente o cozimento

Acessar os parâmetros das FASES seguintes



A tela indica que o preaquecimento terminou; enforne os alimentos a cozinhar.

▶ Preaquecimento SMART.Preheating

Temperatura na câmara

Temperatura definida

Tempo que falta para o final do preaquecimento (hipótese) ou percentual progressiva

Acessar a configuração da tecnologia UIP ▶ para mais informações consulte p. 17

Mudar o preaquecimento SMART.Preheating em execução pelo manual

Acessar os parâmetros das FASES seguintes



22 ▶ Resfriamento manual ou SMART.Preheating

Se a temperatura efetiva medida na câmara for superior à definida (por ex. porque o forno terminou recentemente um cozimento a uma temperatura muito superior àquela a que quer preaquecer o forno), o forno começa a resfriá-la utilizando os ventiladores.

Para acelerar a operação, uma tela sugere ao usuário que abra a porta (nesse caso é normal que os ventiladores continuem a funcionar mesmo estando a porta aberta).

Aguarde que termine essa fase para enfiar os alimentos a cozinhar. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases previstas ▶ **p. 31**.

▶ resfriamento manual

Tempo estimado para o final do resfriamento adicionado ao tempo total do cozimento

Tempo que falta para o final do resfriamento (estimado)

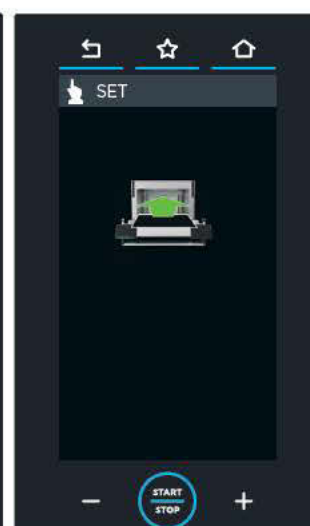
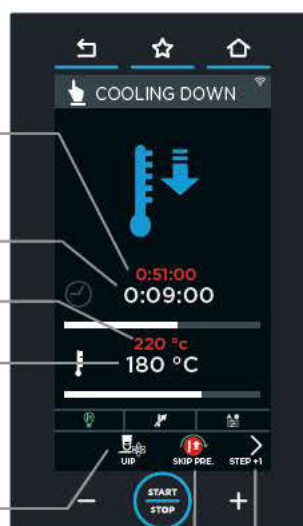
Temperatura na câmara

Temperatura definida

Mudar o resfriamento manual em execução pelo SMART.Preheating

Saltar o resfriamento e iniciar imediatamente o cozimento

Acessar os parâmetros das FASES seguintes



A tela indica que o preaquecimento terminou; enfiar os alimentos a cozinhar.

▶ Resfriamento SMART.Preheating

Temperatura na câmara

Temperatura definida

Tempo que falta para o final do resfriamento (hipótese) ou percentual progressiva

Acessar a configuração das tecnologias UIP

Mudar o resfriamento SMART.Preheating em execução pelo manual

Acessar os parâmetros das FASES seguintes



COZIMENTO EM EXECUÇÃO

23 ► Cozimento em execução. Se quiser interromper antecipadamente o cozimento, toque no botão **START/STOP** durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

SET

as fases foram configuradas utilizando a **duração a tempo**

hora do final do cozimento
(nesse exemplo, os alimentos
estarão prontos às 11:48)

Tempo que falta para o final do
cozimento em execução

Cozimento em execução
tempo restante > 15 seg.

Cozimento em execução
tempo restante < 15 seg.

Cozimento terminado
tempo restante < 5 seg.

Tempo que falta para o final da
fase (STEP) em execução

Exibe e permite a alteração
temporária dos parâmetros da
receita em execução



Nessa tela, pode
**fazer alterações
temporárias** ao
cozimento em
execução

as fases foram configuradas utilizando a **sonda núcleo**

Tempo que falta para o final do
cozimento em execução

hora do final do cozimento (nesse exemplo,
os alimentos estarão prontos às 11:48)

Cozimento em execução
tempo restante > 15 seg.

Cozimento em execução
tempo restante < 15 seg.

Cozimento terminado
tempo restante < 5 seg.

Tempo que falta para o final da
fase (STEP) em execução

Exibe e permite a alteração
temporária dos parâmetros da
receita em execução



Nessa tela, pode
**fazer alterações
temporárias** ao
cozimento em
execução

Temperatura atual da sonda
Temperatura configurada da sonda núcleo



ÍCONE CINZA ► a tecnologia UIP correspondente **NÃO** foi ativada,
nunca contribui para melhorar o cozimento

ÍCONE VERDE ► a tecnologia UIP correspondente foi ativada, nesse
momento está contribuindo para o cozimento

ÍCONE BRANCO ► a tecnologia UIP correspondente foi ativada,
nesse momento **NÃO** está contribuindo para o cozimento

FINAL DO COZIMENTO

24 ► O cozimento termina ao alcançar o **tempo** ou a **temperatura no núcleo definidos**: o final do cozimento é indicado por um sinal sonoro longo e pela abertura da tela ao lado.

Essa tela permite:

- ① **salvar** o cozimento que terminou, caso ainda não tenha sido feito
- ② **repetir o cozimento** que terminou modificando, se necessário, os parâmetros;
- ③ **repetir a última fase** realizada modificando, se necessário, os parâmetros.
- ④ **repetir a última fase definida**, após ter mudado a sonda núcleo para outro alimento;
- ⑤ **repetir a última fase definida**, modificando a temperatura da sonda núcleo.



24



Se não quiser salvar a cocção, toque no botão **“home”** para voltar à página principal.

25

Utilização | Menu MIND.Maps



Como funciona MIND.Maps	34
Configurar a curva MIND.Maps	35
Parâmetros seguintes e salvar a curva	36
Iniciar o cozimento MIND MAPS definido	37

Uma nova maneira de definir parâmetros de cozimento: fácil, rápida e intuitiva.

Permite definir uma “curva” paramétrica que, em qualquer momento, controla a temperatura, a extração/emissão de vapor e a velocidade dos ventiladores na câmara.

Para defini-la utilize unicamente a caneta fornecida de série.

COMO FUNCIONA MIND.Maps

26 ► No exemplo é exibida uma tela MIND.Maps. No **eixo vertical (Y)** aparecem de cada vez os parâmetros a definir (por ex. temperatura, extração ou emissão de vapor, velocidade dos ventiladores, etc.), no **eixo horizontal (X)** aparece o  tempo ou a  temperatura da sonda núcleo.

Desenhando uma curva com a caneta, modifica um parâmetro (por ex. temperatura) ao longo do tempo, minuto após minuto, com a máxima flexibilidade e controle.

26 ► O exemplo mostra a configuração da temperatura com base no tempo:

- aos 5 minutos ajustei a temperatura a 230°C,
- aos 15 minutos a temperatura tem de baixar para 135°C e assim por diante.

Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente.

 Para mais informações, consulte a ► p. 17

CONFIGURAR A CURVA MIND.Maps

26 ► Como desenhar uma curva MIND.MAPS

- 1 Toque no ícone “NEW mind map”.
- 2 Com a caneta marque a curva desejada. O símbolo > permite ter acesso à configuração da curva além dos 25 minutos.

28 ► Alterar a curva MIND.Maps

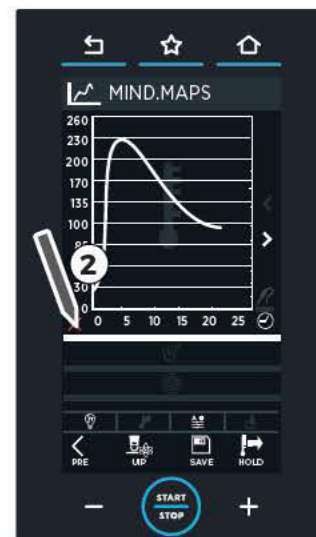
- 1 Para **alterar** uma parte da curva já desenhada, clique na curva com a caneta e, continuando a pressionar, altere a curva como desejado.
- 2 Para **apagar** partes da curva já desenhadas, clique várias vezes no “X” vermelho à esquerda.

27 ► Inserir linhas de guia

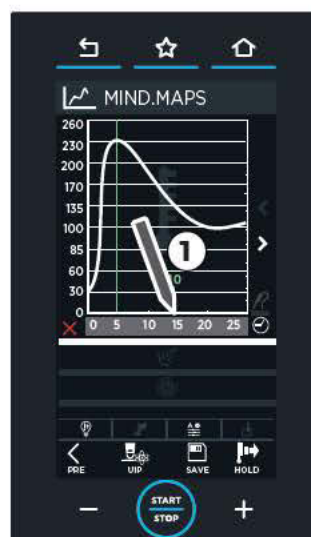
- 1 Para **inserir linhas** que ajudem a ver os valores, clique no eixo X na posição desejada (no exemplo 5 e 15 minutos): os números se destacam a cinza e aparece uma linha verde. Os números por cima das linhas (no exemplo “10”) indicam a diferença em minutos da linha anterior (15 menos de 5 minutos = 10).
- 2 Para **apagar as linhas**, com os números destacados a cinza, clique várias vezes no “X” vermelho à esquerda: as linhas desaparecem pela ordem de criação.



26



28



27

29 ► Zoom

- 1 Para **aumentar** um intervalo, clique no eixo Y na posição desejada (no exemplo, intervalo entre 170 e 200°).
- 2 Para voltar ao modo normal, clique novamente no eixo Y ou no símbolo em baixo à esquerda.

PARÂMETROS SEGUINTE E SALVAR A CURVA

- 30 ► 1 Toque noutro ícone para configurar os parâmetros seguintes, **extração de umidade (DRY.Maxi)** ou **emissão de umidade (STEAM.Maxi)**, e **velocidade dos ventiladores**.

- 2 Marque uma nova curva para configurar o parâmetro selecionado:

DRY.Maxi ou STEAM.Maxi:

- os valores de extração são mostrados a VERMELHO;
- os de emissão a AZUL;

velocidade dos ventiladores (da velocidade 1 - mínima, à velocidade 4 - máxima):

- a velocidade dos ventiladores pulsada é destacada com uma linha tracejada (valores abaixo de zero),
- a normal com linha contínua (valores acima de zero).

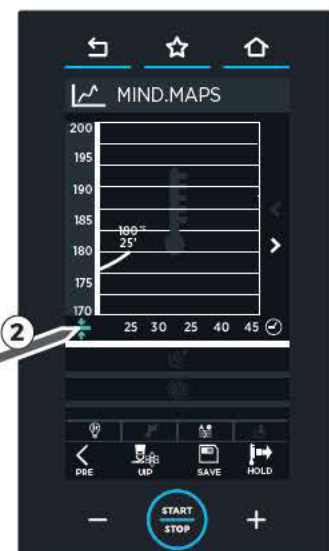
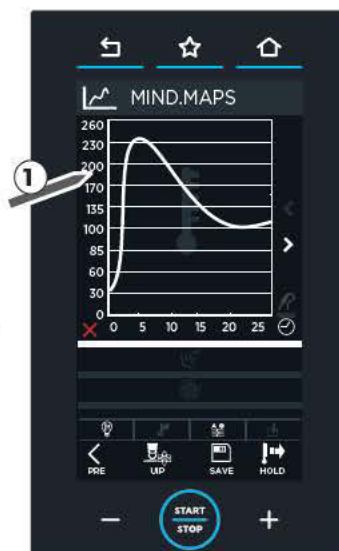
A espessura da linha também indica a velocidade (linha fina velocidade baixa, linha grossa velocidade alta).

- 3 Se desejar definir um preaquecimento, toque no botão "**PREAQUECIMENTO**" no canto inferior direito e defina-o.

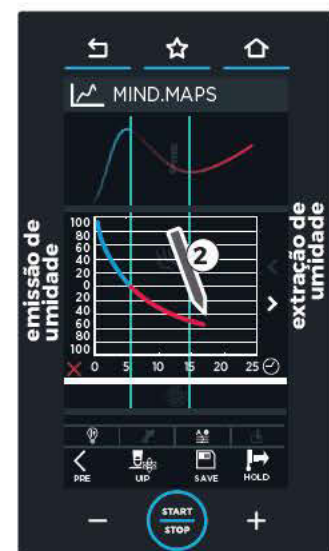
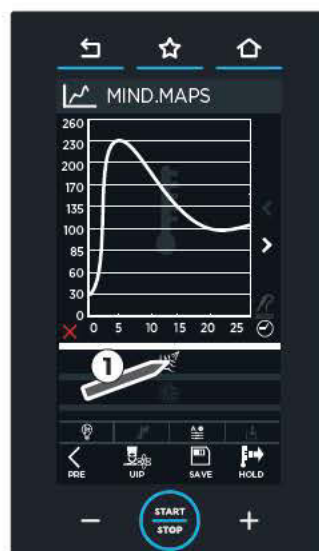
- 4 Toque no botão "**SAVE**" para salvar a curva configurada: o modo de memorização é o mesmo explicado acima, no "**menu set**".

- Para mais informações, consulte a ► p. 20

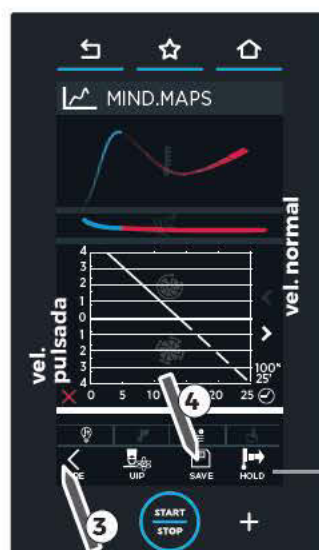
O botão "HOLD" em baixo à direita permite fazer funcionar o forno em modo contínuo.



29



emissão/extração de umidade



HOLD: permite o funcionamento do forno em modo contínuo

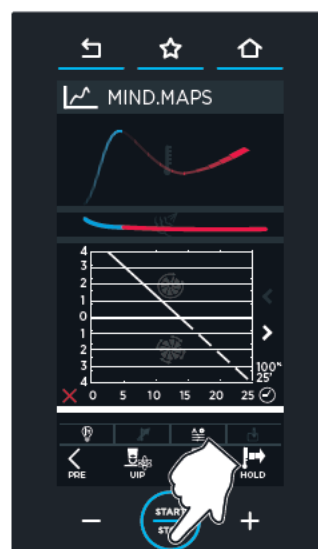
30

INICIAR O COZIMENTO MIND MAPS DEFINIDO

31 ► Toque no botão **START/STOP**: se o cozimento definido incluir um **preaquecimento**, aparecem as telas de preaquecimento clássico ou de SMART. Preheating ► p. 28.

Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o fim da fase de preaquecimento e um ícone recomenda enfiar os produtos a cozinhar.

Após essa operação, quando fechar a porta do forno, inicia automaticamente a FASE 1.



Utilização | Menu PROGRAMS



MY PROGRAMS

38

MY MIND.MAPS

40

Permite abrir uma lista de cozimentos salvados anteriormente.

MY PROGRAMS

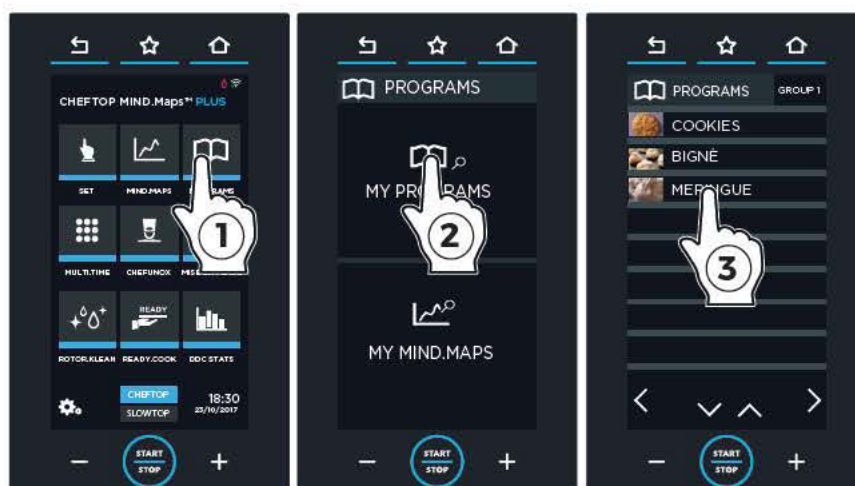
Nessa seção é possível abrir uma cocção memorizada anteriormente, utilizando o **“menu SET”**.

Para mais informações, consulte a p. 20

32 1 Toque no ícone **“programs”**;

2 toque no ícone **“MY PROGRAMS”**: se abre a lista dos cozimentos memorizados anteriormente, utilizando o **“menu SET”**.

3 Toque em um dos cozimentos da lista. Na parte inferior, as setas  e  consultam as diferentes cocções memorizadas no grupo, as setas  e  consultam os 16 grupos disponíveis.



33 ► 4 Essa tela permite:

- A ver/alterar a cocção memorizada;
- B duplicar a cocção (para criar outra com parâmetros semelhantes);
- C eliminar a cocção memorizada: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.

5 Para iniciar o cozimento, toque no botão **START/STOP**.

Em seguida, automaticamente, inicia:

um preaquecimento clássico ou SMART.

Preheating (se previsto): aguarde que termine para enfiar os alimentos a cozinhar

um resfriamento da câmara (se a temperatura efetiva medida na câmara for superior à definida (por ex. porque o forno trabalha continuamente): aguarde o final dessa fase para enfiar os alimentos a cozinhar;

o cozimento com os parâmetros recém definidos: neste caso significa que não foi configurado qualquer preaquecimento e por isso é necessário enfiar imediatamente os alimentos a cozinhar.

Para mais informações, consulte a ► p. 28

34 ► As receitas podem ser marcadas como **“FAVORITE” (Preferidas)** na tela de preaquecimento (clássico e SMART) veja a ► p. 15

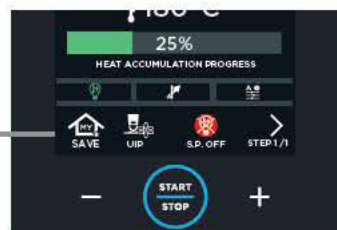
35 ► No final do mesmo, uma tela pergunta se quer modificar ou repetir a receita.



33

se optar por eliminar a receita, uma tela pede confirmação antes da eliminação definitiva

salvar o cozimento como **“FAVORITE”** veja a ► pág. 15



34



duplicar o cozimento (para criar outro com parâmetros semelhantes);

eliminar a cocção memorizada: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.

repetir o cozimento que terminou, mantendo os mesmos parâmetros

ver/alterar a cocção memorizada;

35

MY MIND.MAPS

Nessa seção é possível abrir uma cocção memorizada anteriormente, utilizando o “**menu MIND.MAPS**”.

Para mais informações, consulte a
pág. 42

36 ▶ ① Toque no ícone
“**programs**”;

② toque no ícone “**MY MIND.MAPS**”:
se abre a lista dos cozimentos memo-
rizados anteriormente, utilizando o
“**menu MIND.MAPS**”.

③ Toque em um dos cozimentos
da lista. Na parte inferior, as setas
✓ e ^ consultam os diferentes
cozimentos memorizados no grupo,
as setas < e > consultam os 16
grupos disponíveis.

④ e ⑤: veja a página anterior.



NOTAS

PROGRAMS

Utilização | Menu MULTI.TIME



NOVO MULTI.TIME	43
MY MULTI.TIME	45
MY MENU	46

Nas cozinhas modernas não é rara a necessidade de cozinhar simultaneamente produtos que requerem tempos de cozimento diferentes com as mesmas condições climatéricas (temperatura, umidade, etc.): com o menu "MULTI.TIME" é possível usar o forno com ciclo contínuo e definir até 10 timers que avisam quando cada alimento está pronto.

Utilizando esta função, o **forno mantém a temperatura e o clima definidos por tempo indeterminado.**

37 ► No exemplo ao lado, **3 bandejas com alimentos diferentes, são inseridas** na câmara de cozimento às **10:00, 10:15 e 10:18.**

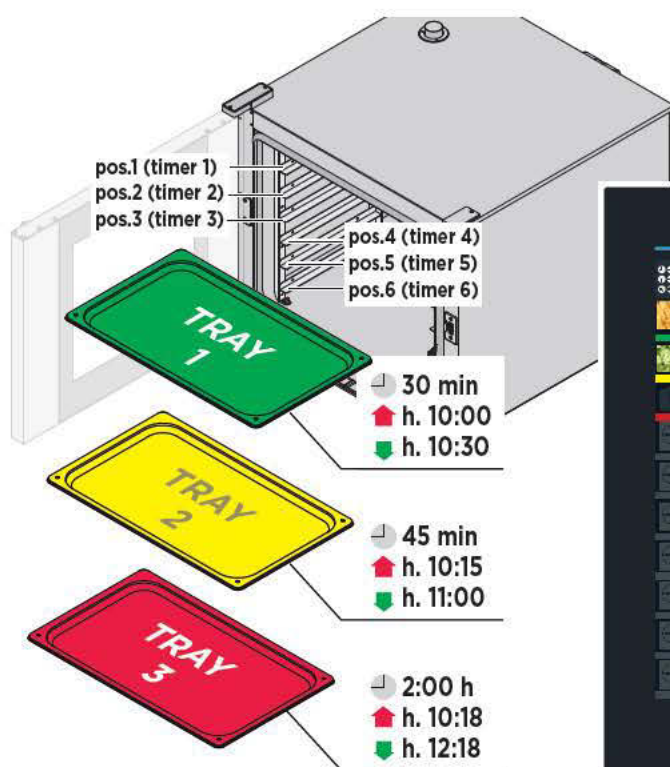
Para cada uma delas é definido um timer com uma duração diferente, pois cada alimento exige obviamente tempos de cozimento personalizados:

⌚ 30 minutos | 45 minutos | 2 horas

Recomenda-se definir o timer 1 para a bandeja colocada na parte mais alta do forno, o timer 2 para a segunda bandeja do alto e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer (por ex. termina o timer 2 extrai a segunda bandeja do alto).

Ao expirar um timer (no exemplo o primeiro timer a expirar é o da bandeja 1, **às 10:30**), um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja correspondente. A abertura e fechamento da porta anula o timer expirado.

O número máximo de timers ajustáveis é 10 (por isso, para no máximo 10 cocções simultâneas na câmara).



Timer **expirado**: retire a bandeja!

Timer **prestes a expirar**: prepare-se para retirar a bandeja

Timer **em execução**: receita memorizada anteriormente definir o tempo temperatura da sonda núcleo

Lista de todos os **menu MULTI.TIME** salvados pelo usuário

Para mais informações, consulte a ► p. 47

Lista de todos os **cozimentos MULTI.TIME** salvados pelo usuário

Definir um **novo cozimento MULTI.TIME**

Para mais informações, consulte a ► p. 43



38

NOVO MULTI.TIME

Nessa seção é possível criar, iniciar e salvar uma receita Multi.time nova. Esse é o programa “base” que permite ao usuário utilizar seus programas de cozimento individuais. Por exemplo: depois de ter criado o MULTI.TIME “Legumes”, o usuário pode carregar seus programas para brócolis, batatas, courgettes, etc

Definir e salvar os parâmetros

39 ► ① Para acessar, toque no ícone “NEW MULTI.TIME”.

② Os parâmetros se definem da mesma forma como explicado no capítulo “menu SET”.

A cocção NÃO inclui:

- fases de cocção;
- o ajuste de um tempo (a cocção é “infinita”).

Para mais informações, consulte a ► p. 20

Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente, consulte a ► p. 17

3A Se quiser, **salve** a receita tocando no botão “SAVE” (a memorização ocorre da mesma forma explicada no capítulo “menu set”); caso contrário, 3B toque no botão **START/STOP**.

4 Tocando no botão **START/STOP** inicia o PRAQUECIMENTO. Como em todos os programas de cozimento, o usuário é avisado no final do preaquecimento.

+ As receitas mais utilizadas podem ser marcadas como “FAVORITE” (Preferidas) na tela de preaquecimento (clássico e SMART) consulte a ► p. 15



salvar o cozimento como “FAVORITE” veja a ►pág. 15

39

Definir o timer

Depois de ter enfiado os alimentos a cozinhar e fechado a porta, é necessário definir os timers relativos às bandejas introduzidas. Recomenda-se definir o timer 1 para a bandeja colocada na parte mais alta do forno, o timer 2 para a segunda bandeja do alto e assim por diante: isso permitirá entender qual bandeja extrair ao terminar um timer (por ex. termina o timer 2 extrai a segunda bandeja do alto). **É possível adicionar novos programas em qualquer momento** (por ex. se chegar um pedido na cozinha ou a preparação terminou).

40 ▶ ① Toque no símbolo "+" da tela.

Abre-se a tela relativa ao primeiro timer: esse pode ser configurado a tempo, com sonda núcleo ou escolhendo uma receita semelhante.

A Definir um timer selecionando uma receita semelhante (modo recomendado)

O forno propõe as receitas configuradas com o **menu "SET"** e salvas no **menu "PROGRAMS"**. Essas têm temperatura e umidade iguais na câmara.

② Para selecionar a receita desejada é suficiente tocá-la (no exemplo: "BREAD FINISHING - COZIMENTO FINAL PÃO"). A duração do timer depende do tempo definido na receita selecionada (no exemplo 2 minutos e 13 segundos). Proceda da mesma forma para todas as bandejas enfiadas (até 10 timers simultâneos no máximo). Para eliminar um timer da lista, toque durante pelo menos 3 segundos na linha do timer que quer eliminar.

B Definir um timer manual

② toque no ícone "relógio", do lado esquerdo.

③ arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;

④ confirme tocando no botão **"START/STOP"**.

A duração do timer depende do tempo definido.

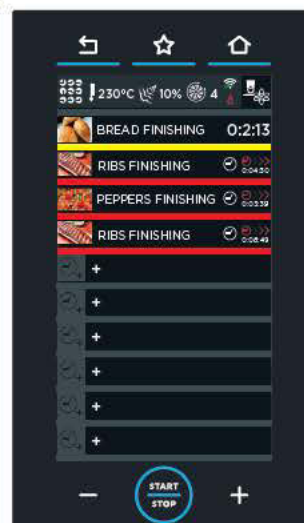
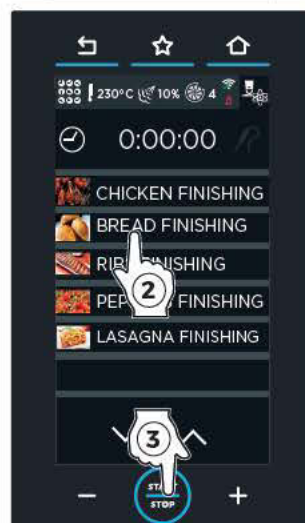
C Definir a temperatura da sonda núcleo manual

② toque no ícone "sonda núcleo", do lado direito.

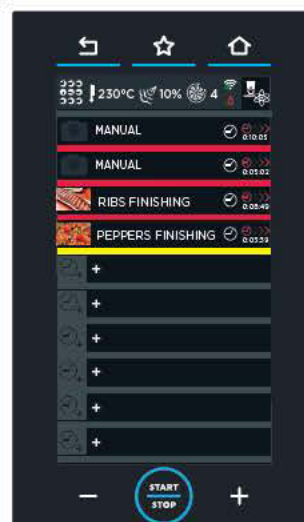
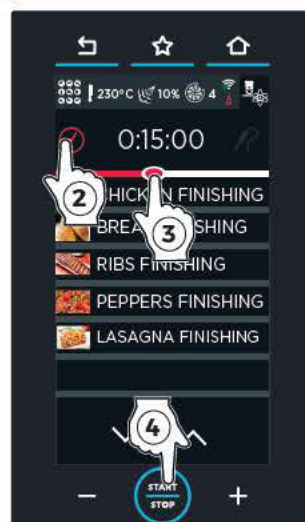
③ arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;

④ confirme tocando no botão **"START/STOP"**.

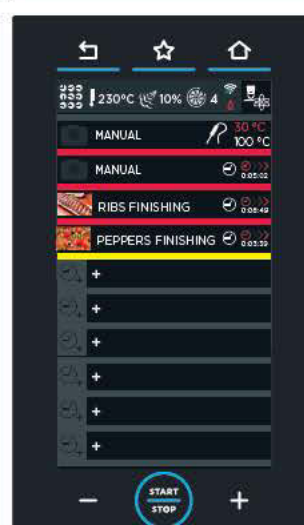
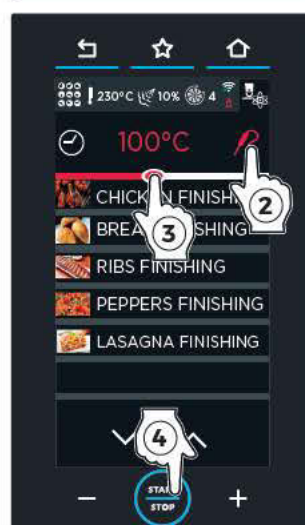
É possível definir apenas 1 timer com sonda núcleo.



A



B



C

A duração do timer termina quando for atingida a temperatura definida na sonda núcleo.

Sair da função

Se quiser sair da função e interromper a operação infinita do forno, toque no botão **"START/STOP"** durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).

41 ► A tela ao lado ilustra uma possível situação de cozimento em execução.

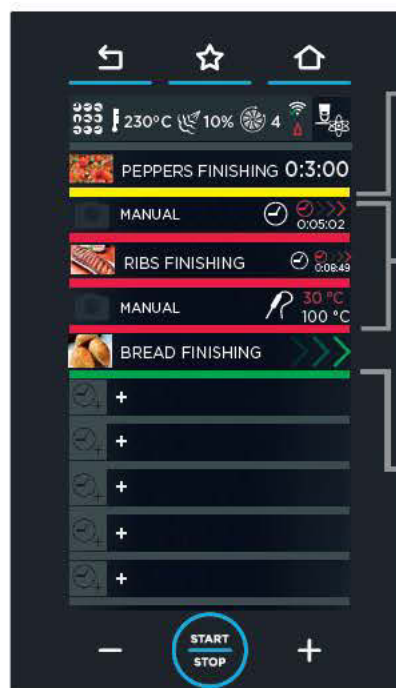
Foram definidos vários timers.

Alguns foram definidos:

- utilizando uma receita já memorizada anteriormente (o terceiro)
- introduzindo uma duração (MANUAL - o segundo)
- introduzindo a temperatura da sonda núcleo (MANUAL - o quarto)

A cor indica:

- **verde:** timer expirado (alimento pronto). Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja do forno. Quando fechar a porta o timer desaparece da lista.
- **amarelo:** timer prestes a expirar: prepare-se para retirar a bandeja.
- **vermelho:** timer em execução (alimento ainda em cozimento). O tempo restante ou a temperatura a atingir são indicados do lado direito.



Timer **prestes a expirar**: prepare-se para retirar a bandeja

Timer **em execução** definição duração receita memorizada anteriormente temperatura sonda núcleo

Timer **expirado**: retire a bandeja!

41

MULTI.TIME

MY MULTI.TIME

Nessa seção é possível abrir um cozimento memorizado anteriormente, utilizando o menu **"NEW MULTI.TIME"** ► p. 43.

Esse método é o mais usado e é recomendado em relação à configuração manual (NEW MULTI.TIME).

42 ► ① Para acessar a lista das cocções memorizadas, toque no ícone **"MY MULTI.TIME"**: se abre a lista de todas as cocções memorizadas anteriormente.

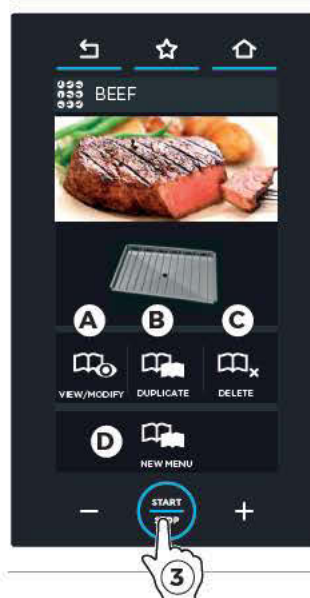
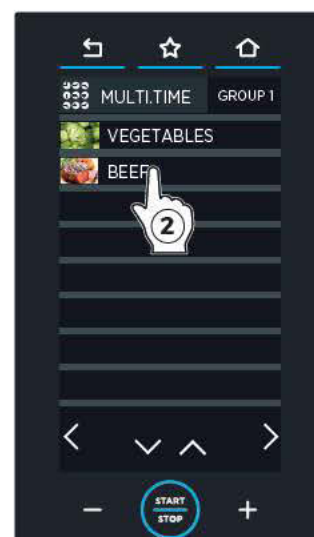
Na parte inferior, as setas ▼ e ▲ consultam as diferentes cocções memorizadas no grupo, as setas < e > consultam os 16 grupos disponíveis.

② Tocando em um dos cozimentos da lista, se abre a tela que permite:

- Ⓐ ver/alterar a cocção memorizada;
- Ⓑ duplicar a cocção (para criar outra com parâmetros semelhantes);
- Ⓒ eliminar a cocção memorizada: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.
- Ⓓ criar um menu novo, consulte a ► p. 47

③ iniciar a cocção com o botão **"START/STOP"**. Depois de ter enfiado os alimentos a cozinhar e fechado a porta, é necessário **definir os timers** relativos às bandejas introduzidas consulte a ► p.

44



42

MY MENU

Nessa seção é possível abrir um cozimento memorizado anteriormente, utilizando a função **"NEW MENU"** ► p. 47

43 ► ① Para acessar a lista dos menus memorizados, toque no ícone **"MY MULTI.TIME"**: se abre a lista de todos os menus memorizados anteriormente.

Na parte inferior, as setas ▼ e ▲ consultam as diferentes cocções memorizadas no grupo, as setas < e > consultam os 16 grupos disponíveis.

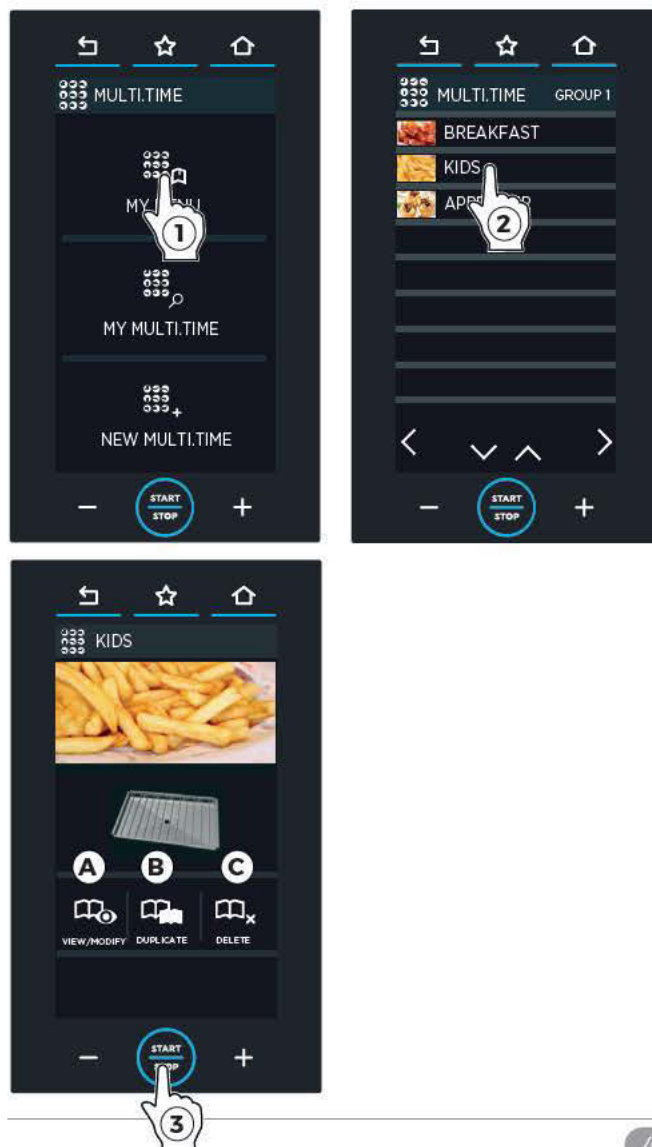
② Tocando em um dos cozimentos da lista, se abre a tela que permite:

- Ⓐ ver/alterar a cocção memorizada;
- Ⓑ duplicar a cocção (para criar outra com parâmetros semelhantes);
- Ⓒ eliminar a cocção memorizada: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.

③ Iniciar a cocção com o botão **"START/STOP"**.

Depois de ter enornado os alimentos a cozinhar e fechado a porta, é necessário **definir os timers** relativos às bandejas introduzidas consulte a ► p.

44



43

E | Função especial Função NEW MENU

A função **“NEW MENU” (Novo menu)** permite definir até 10 timers e manter na memória estes valores de tempo ou de temperatura.

Com base nos timers definidos as bandejas vão ficando prontas para desenformar, como habitualmente.

44 ► Para configurar a função:

- ① ② abra uma receita salva no **menu “MY MULTI.TIME”** (no exemplo “BEEF - VACA”);
- ③ toque no ícone **“NEW MENU”**;
- ④ ⑤ ⑥ com base no número de bandejas que quer utilizar, **defina os timers** (como explicado na pág. 44). Os timers ficam todos de cor branca para indicar que estão à espera.
- ⑦ Quando tiver configurado todos os timers necessários, na página que os exibe todos, toque no botão **“START/STOP”**.
- ⑧ Se necessário, mude o **nome** (por ex. “BEEF-VACA” fica “KIDS-CRIANÇA”), a **imagem** e a **bandeja** (da mesma forma como explicado no capítulo **“menu set”**).
- ⑨ Toque no botão **“SALVAR”**;
- ⑩ Escolha a posição onde salvar o menu.

Em seguida, para abrir a cocção e iniciá-la clique no **“menu MY MENU”**, escolha a receita tocando nela e inicie-a com o botão **“START/STOP”**.

Para mais informações, consulte a ► p. 46



Utilização | Menu CHEFUNOX



CHEFUNOX MULTI.TIME 48

CHEFUNOX AUTOCOOK 51

SOMENTE PARA MODELOS “PLUS”.

Esse menu propõe uma série de receitas predefinidas pela UNOX.

CHEFUNOX MULTI.TIME

Nessa seção é possível ver os programas **Multi.time** predefinidos pela UNOX.

Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente.

Para mais informações, consulte a p. 17

45 ▶ ① ② Toque no ícone “CHEFUNOX” e selecione a seção “CHEFUNOX MULTI.TIME”;

③ selecione um programa Multi.Time (por exemplo, “GRILL”).

GRILLING: grelhar

FAKIRO GRILL: grelhar carne, peixe e legumes em bandejas FAKIRO™ Grill

FAKIRO PIZZA: cozinhar piza/pão

PAN FRYING: cozinhar legumes, carne e peixe empanados em bandejas Pan Fry

FRYING: cozinhar batatas fritas

COMBI: cozinhar por convecção e vapor

BAKING: cozinhar produtos de confeitaria e padaria

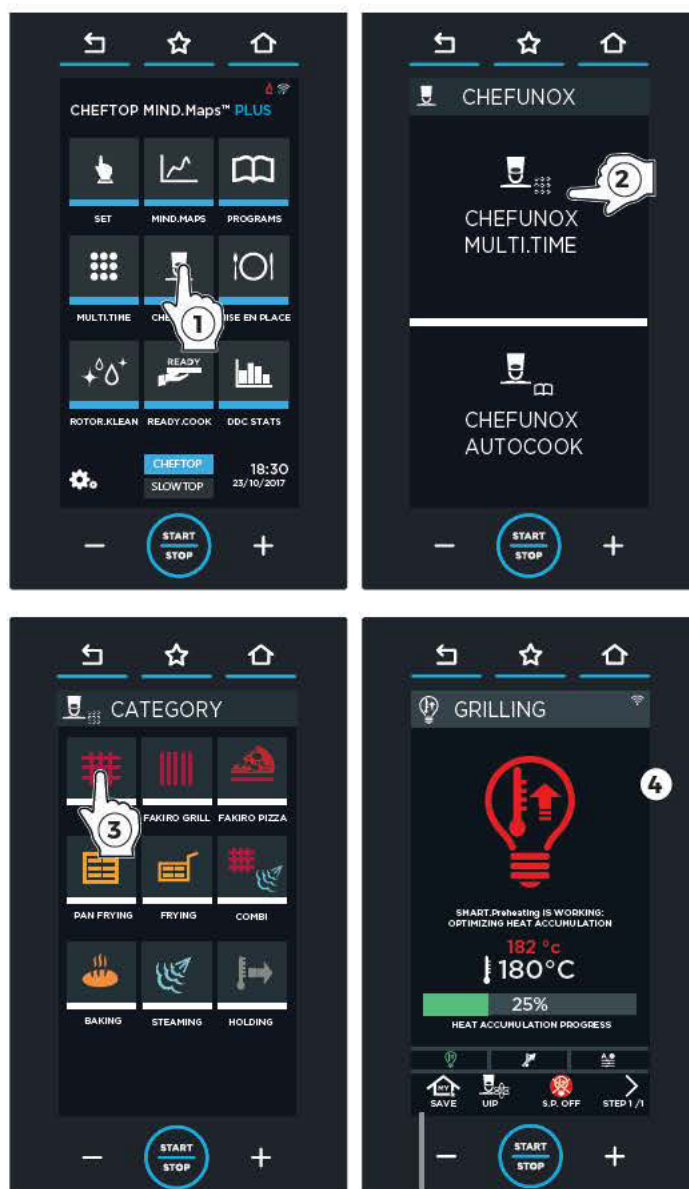
STEAMING: cozinhar a vapor

HOLDING: manter o calor

④ Depois de ter selecionado um programa começa o PRAQUECIMENTO.

Aparece a tela seguinte que indica:

- a temperatura atual na câmara;
 - a temperatura definida para o preaquecimento;
- Ao atingir a temperatura definida, um sinal sonoro indica o fim da FASE de preaquecimento.



salve o cozimento como “FAVORITE”
veja a p. 15

+ As receitas mais utilizadas podem ser marcadas como **"FAVORITE" (Preferidas)** na tela de preaquecimento (clássico e SMART) consulte a ► p. 15

46 ► Terminado o preaquecimento, **defina os timers** com base no número de bandejas que quer cozinhar (em todo o caso é possível adicionar os timers em qualquer momento, dependendo das necessidades do usuário).

5 Toque no símbolo "+" da tela.

6 Abre-se a tela relativa ao primeiro timer: esse pode ser configurado:

- **A** selecionando uma receita predefinida pela UNOX.
- **B** selecionando uma receita compatível do usuário;
- **C** a tempo ou com sonda núcleo (é possível definir somente 1 timer com sonda núcleo).

A Definir o timer com receita

predefinida Unox (modo recomendado)

O forno propõe as receitas predefinidas "CHEFUNOX". Nesse caso a duração do timer depende do tempo definido na receita selecionada. Os nomes das receitas das telas ao lado podem variar em relação às presentes em seu forno, pois são puramente a título de exemplo.

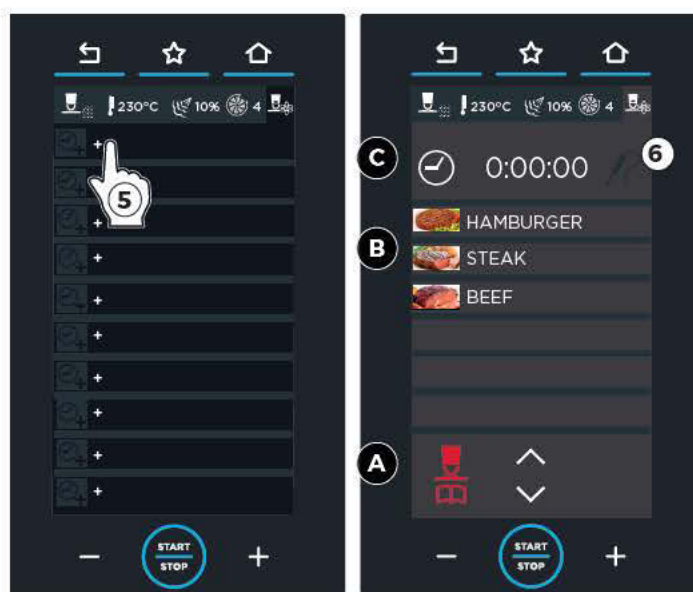
47 ► 1 Toque no ícone ilustrado na figura.

2 Selecione o tipo de alimento a grelhar (por ex. BEEF - MANZO).

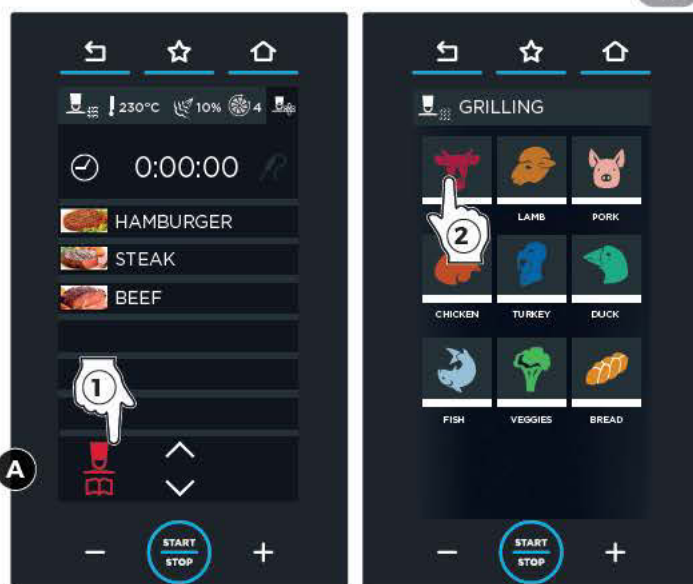
3 Selecione a categoria desejada (por ex. BEEF STEAK - BIFE DE VACA).

4 Dependendo da receita escolhida, o forno propõe telas diferentes que permitem personalizar a cocção:

- temperatura
- peso
- espessura
- grau de cozimento interno: mal passado (RARE) - ao ponto (MEDIUM) - bem passado (WELL DONE).
- grau de cozimento externo: douradura ligeira (LIGHT) - douradura média (MEDIUM) - douradura crocante (BROWN). O grau de cozimento interno e externo também pode ser definido arrastando o cursor até à temperatura desejada.



46



47

O grau de cozimento externo também pode ser definido arrastando o cursor até à temperatura desejada.

5 Tocando no botão **START/STOP** o cozimento é exibido na tela Multi.time.

Proceda da mesma forma para todas as bandejas enforcadas (até máximo 10 timers simultâneos).

48 ► B Definir o timer com receita compatível do usuário

O forno propõe as receitas do usuário, memorizadas antes, com parâmetros compatíveis ao tipo de programa escolhido, (por ex. Hamburger). Nesse caso a duração do timer depende do tempo definido na receita selecionada.

48 ► C Definir um timer ou uma temperatura da sonda núcleo manual

- 2 toque no ícone "relógio" ou "sonda núcleo";
- 3 arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;
- 4 confirme tocando no botão **"START/STOP"**.



RECEITAS DO USUÁRIO memorizadas anteriormente

48

49 ► A tela ao lado ilustra uma possível situação de cozimento em execução.

Foram definidos vários timers.

Alguns foram definidos:

- utilizando uma receita já memorizada anteriormente (o terceiro)
- introduzindo uma duração (MANUAL - o segundo)
- introduzindo a temperatura da sonda núcleo (MANUAL - o primeiro)

A cor indica:

- **verde**: timer expirado (alimento pronto). Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja do forno. Quando fechar a porta o timer desaparece da lista.
- **amarelo**: timer prestes a expirar: prepare-se para retirar a bandeja.
- **vermelho**: timer em execução (alimento ainda em cozimento). O tempo restante ou a temperatura a atingir são indicados do lado direito.



Timer **prestes a expirar**: prepare-se para retirar a bandeja

Timer **em execução** receita memorizada anteriormente definir o tempo temperatura da sonda núcleo

Timer **expirado**: retire a bandeja!

49

CHEFUNOX AUTOCOOK

Nessa seção é possível ver os programas “CHEFUNOX auto-cook”predefinidos pela Unox.

Os nomes das receitas das telas ao lado podem variar em relação às presentes em seu forno, pois são puramente a título de exemplo.

50 ▶ ① ② Toque no ícone “CHEFUNOX” e selecione a seção “CHEFUNOX AUTOCOOK”;

③ selecione um programa (por exemplo, “GRILL”);

GRILLING: grelhar

PAN FRYING & FRYING: cozinhar a vapor legumes, carne, peixe dourado no tacho e produtos empanados em bandejas Pan Fry

ROASTING: cozinhar assados

BRAISING: cozinhar braseados

OVERNIGHT: cozinhar de noite

STEAMING: cozinhar a vapor

COMBI: cozinhar por convecção e vapor

BREAKFAST & SNACKS

BAKING: cozinhar produtos de confeitaria e padaria

SOUS VIDE: cozinhar em vácuo

REGEN: regenerar alimentos congelados

④ Selecione o tipo de alimento a grelhar (por ex. BEEF - MANZO).

⑤ Selecione a categoria desejada (por ex. BEEF STEAK - BIFE DE VACA).

⑥ Dependendo da receita escolhida, o forno propõe telas diferentes que permitem personalizar o cozimento:

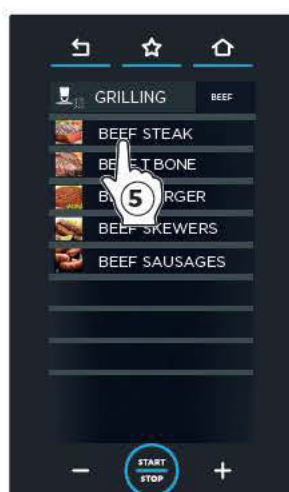
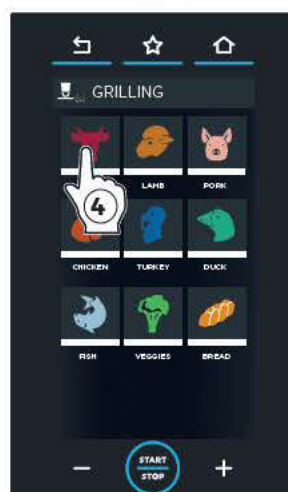
-  peso
-  espessura
-  grau de cozimento interno: mal passado (RARE) - ao ponto (MEDIUM) - bem passado (WELL DONE).
-  grau de cozimento externo: douradura ligeira (LIGHT) - douradura média (MEDIUM) - douradura crocante (BROWN). O grau de cozimento interno e externo também pode ser definido arrastando o cursor até a temperatura desejada.

⑦ Tocando no botão “START STOP”: inicia um PREAQUECIMENTO e aparece uma tela que indica:

- a temperatura atual na câmara;
- avanço do preaquecimento.

no final do preaquecimento, um sinal sonoro indica o fim da fase de preaquecimento e um ícone recomenda enfiar os produtos a cozinhar. Após essa operação, quando fechar a porta do forno, iniciam automaticamente as fases de cocção do produto adequadamente alteradas com base nos ajustes de peso, espessura, cozimento interno/externo.

Para adicionar outras receitas e selecionar um menu regional, veja a ▶ p. 74



Utilização | Menu MISE EN PLACE



NOVA MISE EN PLACE	53
MY MISE EN PLACE	55
MY MENU	56

SOMENTE PARA MODELOS "PLUS".

O menu "Mise en place" serve para desenformar até 10 pratos diferentes no mesmo momento. CHEFTOP™ ou BAKERTOP™ indicam quando introduzir as diferentes bandejas. O número máximo de timers ajustáveis é 10 (por isso, para no máximo 10 cocções simultâneas na câmara).

51 ► No exemplo ao lado, quero que as 3 bandejas com alimentos diferentes fiquem prontas todas à mesma hora, por exemplo às **12:00**.

Para cada uma delas é definido um timer com uma duração diferente, pois cada alimento exige, obviamente, tempos de cozimento personalizados | 1:30 min., 50 min., 60 min. e 1:40 min.

O forno, com base na duração de preparação e na hora na qual se quer que os alimentos estejam prontos, indica, com um sinal sonoro **a que hora introduzir cada bandeja no forno**

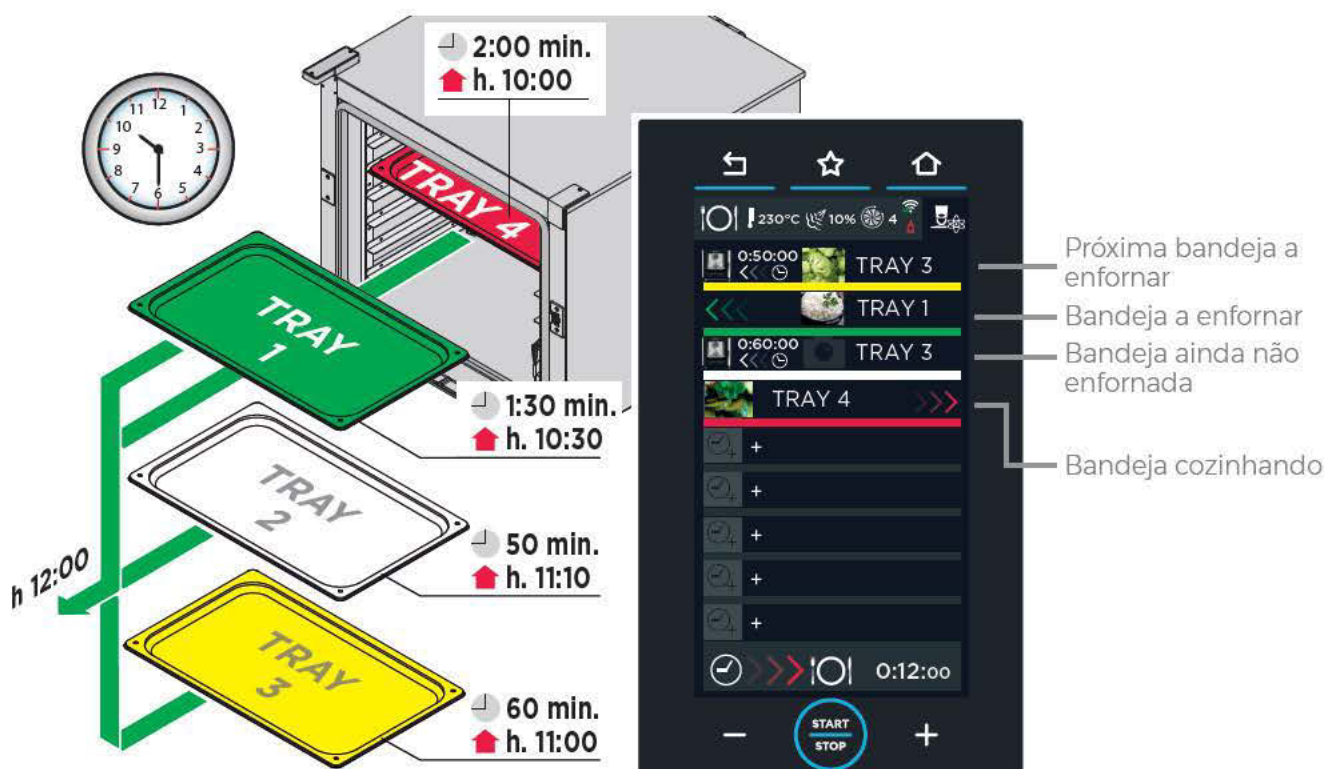
→ às 10:00 enfiar a BANDEJA 4 em (2:00 min.)

→ às 10:30 enfiar a BANDEJA 1 em (1:30 min.)

→ às 11:00 enfiar a BANDEJA 3 em (60 min.)

→ às 11:10 enfiar a BANDEJA 2 em (50 min.)

de forma a poder desenformá-las todas simultaneamente, por exemplo, às **12:00 horas**.



Lista de todos os menus **Mise en place** salvados pelo usuário

Lista de todos os cozimentos **Mise en place** salvados pelo usuário

Definir uma nova **receita Mise en place**

Para mais informações, consulte a ► p. 53



52

NOVA MISE EN PLACE

Nessa seção é possível criar, iniciar e salvar uma receita Mise en place nova.

Definir e salvar os parâmetros

53 ► ① Para acessar, toque no ícone “**NEW MISE EN PLACE**”.

② Os parâmetros se definem da mesma forma como explicado no capítulo “**menu SET**”.

A cocção NÃO inclui:

- fases de cocção;
- o ajuste de um tempo (a cocção é “infinita”).

Para mais informações, consulte a ► p. 20

Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente, consulte a ► p. 17

3A Se quiser, **salve** a receita tocando no botão “**SAVE**” (a memorização ocorre da mesma forma explicada no capítulo “**menu set**”); caso contrário, 3B toque no botão **START/STOP**.

4 Tocando no botão **START/STOP** inicia o PRAQUECIMENTO. Como em todos os programas de cozimento, o usuário é avisado no final do preaquecimento.



53

Definir o timer

Defina o timer da primeira bandeja introduzida.

54 ▶ ① Toque no símbolo "+" da tela.

Abre-se a tela relativa ao primeiro timer: esse pode ser configurado a tempo, com sonda núcleo ou escolhendo uma receita semelhante.

A Definir um timer selecionando uma receita semelhante (modo recomendado)

O forno propõe as receitas configuradas com o **menu "SET"** e salvas no **menu "PROGRAMS"**. Essas têm temperatura e umidade iguais na câmara (no exemplo "VEGETABLES-LEGUMES").

② Para selecioná-la é suficiente tocar na desejada. A duração do timer depende do tempo definido na receita selecionada (no exemplo 20 minutos). Proceda da mesma forma para todas as bandejas enfiadas (até 10 timers simultâneos no máximo). Para eliminar um timer da lista, toque durante pelo menos 3 segundos na linha do timer que quer eliminar.

B Definir um timer manual

② toque no ícone "relógio", do lado esquerdo.

③ arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;

④ confirme tocando no botão **"START/STOP"**.

A duração do timer depende do tempo definido (no exemplo 15 minutos).

C Definir a temperatura da sonda núcleo manual

② toque no ícone "sonda núcleo", do lado direito.

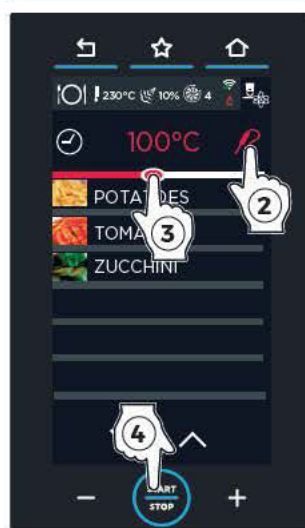
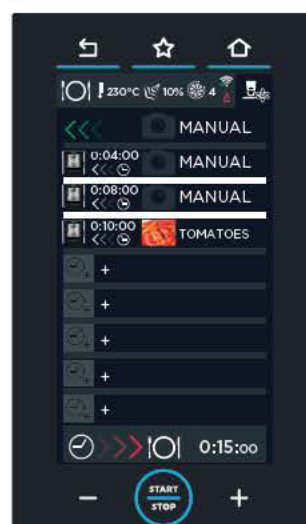
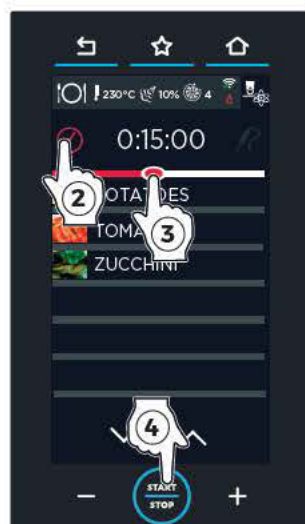
③ arraste o cursor ou use os botões **-** **+** para definir o valor desejado;

④ confirme tocando no botão **"START/STOP"**.

É possível definir apenas 1 timer com sonda núcleo. A duração do timer termina quando for atingida a temperatura definida na sonda núcleo.

Sair da função

Se quiser sair da função e interromper a operação infinita do forno, toque no botão **"START/STOP"** durante algum tempo (cerca de 4-5 segundos).



A

B

C

55 ► A tela ao lado ilustra uma possível situação de cozimento. A primeira bandeja a enfiar (timer verde) é sempre aquela com o tempo de cozimento mais longo ou aquela que prevê o uso da sonda núcleo (não é previsível em quanto tempo é atingida a temperatura definida); a seguir, pede para enfiar todas as bandejas previstas com base na duração de cozimento de cada uma.

⚠ A cor indica:

- **verde:** enfiar a bandeja >>>. Quando fechar a porta o timer fica vermelho para indicar que a bandeja está cozinhando. Um sinal sonoro avisa que tem de enfiar a bandeja. Se essa for enfiada no prazo de **45 segundos** a partir do aviso sonoro, é desenfiada na hora predefinida, caso contrário, é desenfiada em atraso.
- **amarelo:** bandeja seguinte a enfiar
- **vermelho:** bandeja em cozimento
- **branco:** bandeja ainda não enfiada.

É possível adicionar programas SOMENTE se não são mais longos (em termos de duração) do programa mais longo presente na lista (no exemplo, NÃO é possível adicionar programas mais longos do que 14 minutos)



MY MISE EN PLACE

Nessa seção é possível abrir um cozimento memorizado anteriormente, utilizando o menu **"NEW MISE EN PLACE"** ► p. 53.

Esse método é o mais usado e é recomendado em relação à configuração manual (NEW MISE EN PLACE).

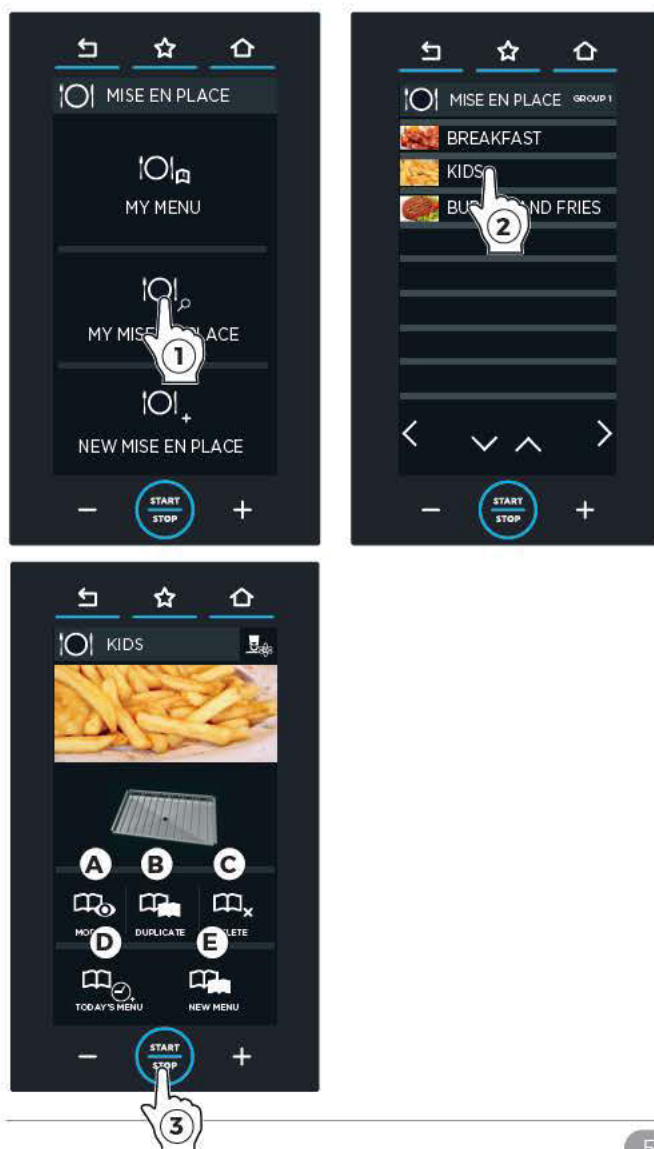
56 ► ① Para acessar a lista dos cozimentos memorizados, toque no ícone **"MY MISE EN PLACE"**: se abre a lista de todos os cozimentos memorizados anteriormente.

Na parte inferior, as setas ▼ e ▲ consultam as diferentes cocções memorizadas no grupo, as setas < e > consultam os 16 grupos disponíveis.

② Tocando em um dos cozimentos da lista, se abre a tela que permite:

- Ⓐ ver/alterar a cocção memorizada;
- Ⓑ duplicar a cocção (para criar outra com parâmetros semelhantes);
- Ⓒ eliminar a cocção memorizada: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.
- Ⓔ criar um menu diário, consulte a ► p. 56
- Ⓕ criar um menu novo, consulte a ► p. 57.

③ iniciar a cocção com o botão **"START/STOP"**. Depois de ter enfiado os alimentos a cozinhar e fechado a porta, é necessário **definir os timers** relativos às bandejas introduzidas consulte a ► p.



MY MENU

Nessa seção é possível abrir um cozimento memorizado anteriormente, utilizando a função **"NEW MENU"** ► p. 57.

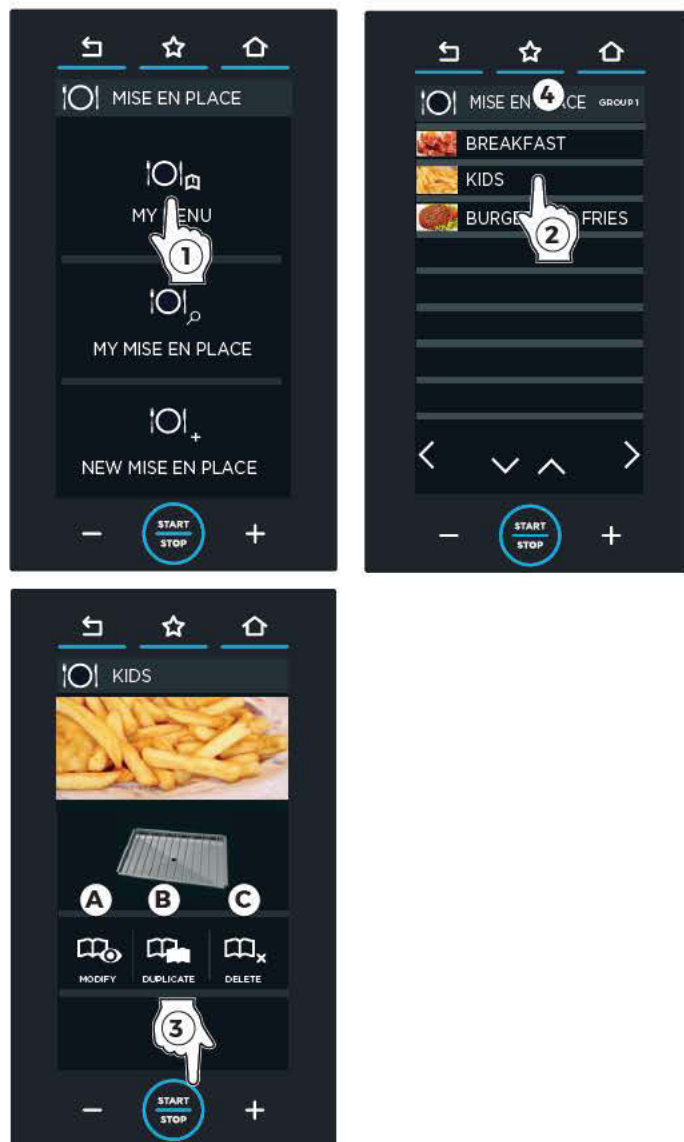
57 ► **1** Para acessar a lista dos menus memorizados, toque no ícone **"MY MENU"**: se abre a lista de todos os menus memorizados anteriormente.

Na parte inferior, as setas **∨** e **∧** consultam as diferentes cocções memorizadas no grupo, as setas **<** e **>** consultam os 16 grupos disponíveis.

2 Tocando em um dos cozimentos da lista, se abre a tela que permite:

- A** ver/alterar a cocção memorizada;
- B** duplicar a cocção (para criar outra com parâmetros semelhantes);
- C** eliminar a cocção memorizada: nesse caso é pedida a confirmação antes da eliminação definitiva.

3 iniciar a cocção com o botão **"START/STOP"**. Depois de ter enfiado os alimentos a cozinhar e fechado a porta, é necessário **definir os timers** relativos às bandejas introduzidas consulte a ► p. 54



57

F | Função especial Função MENU DIÁRIO

A função **MENU DIÁRIO** permite configurar até 10 timers sem efetuar o preaquecimento da câmara (por exemplo, porque o forno já está quente).

Para configurar a função:

- **1** abra uma receita salva no menu **"MY MISE EN PLACE"** (no exemplo "SMALL CHICKEN-POLLETTO");
- **2** toque no ícone **"MENU DIÁRIO"**;
- **3** com base no número de bandejas que quer utilizar, defina os timers (como explicado na pág. ► p. 54. Os timers ficam todos de cor branca para indicar que estão à espera.
- **4** Quando tiver configurado todos os timers necessários, na página que os exibe todos, toque no botão **"START/STOP"**.



G | Função especial Função NEW MENU

A função “**NEW MENU**” (**novo menu**) permite definir até 10 timers sem necessidade de enfiar as bandejas ou de iniciar os cozimentos.

58 ▶ Para configurar a função:

- 1 2 abra uma receita salva no menu “**MY MISE EN PLACE**” (no exemplo “**BEEF - VACA**”);
- 3 toque no ícone “**NEW MENU**”;
- 4 com base no número de bandejas que quer utilizar, **defina os timers** (como explicado na pág. 54). Os timers ficam todos de cor branca para indicar que estão à espera.
- 5 Quando tiver configurado todos os timers necessários, na página que os exibe todos, toque no botão “**START/STOP**”.
- 6 Se necessário, mude o **nome** (por ex. “**BEEF-VACA**” fica “**KIDS-CRIANÇA**”), a **imagem** e a **bandeja** (da mesma forma como explicado no capítulo “**menu set**”).
- 7 Toque no botão “**SALVAR**”;
- 8 Escolha a posição onde salvar o menu.

Em seguida, para abrir a cocção e iniciá-la clique no “**menu MY MENU**”, escolha a receita tocando nela e inicie-a com o botão “**START/STOP**”.



Utilização | Menu ROTOR.KLEAN



Avisos importantes sobre as lavagens	58
Como utilizar os programas de lavagem (ROTOR.KLEAN)	59
Programar as lavagens (Scheduling)	60
Enchimento do recipiente de detergente	61

Permite o acesso à lista de lavagens

AVISOS IMPORTANTES SOBRE AS LAVAGENS

Os fornos dispõem de série de um/dois rotor/es para a lavagem da câmara do forno.

-  Antes de iniciar uma lavagem, **certifique-se de que NÃO há bandejas** dentro da câmara do forno: a lavagem é ineficaz.
-  **Antes de manusear e utilizar o detergente leia com atenção a ficha de segurança do produto.**
-  Durante a lavagem não abra a porta do forno devido ao perigo de lesões nos olhos, mucosas e pele causadas pelo contato com os detergentes químicos usados, porque são borrifados pelo rotor dentro da câmara de cozimento e movimentados por fortes correntes de ar.
-  **Não adultere por motivo algum o recipiente e as suas ligações ao forno, perigo de danos, ferimentos ou acidentes mortais**
-  O detergente não deve entrar em contato com a pele, com os olhos ou as mucosas. Em caso de contato com o detergente siga as instruções da ficha de segurança.
-  **Nunca toque no detergente com as mãos nuas!**
-  No caso de fornos com carro efetue a lavagem com o carro dentro da câmara do forno, sem bandejas, e trave-o com os freios de estacionamento dianteiros.
-  Verifique periodicamente a presença de manchas de ferrugem dentro da câmara do forno: se forem encontradas, contate urgentemente um Centro de Assistência porque provavelmente a água está danificando o forno; intervir imediatamente significa prolongar a vida do equipamento.



Com o terminal tapado NÃO use absolutamente os programas de lavagem ou lave a câmara com grandes quantidades de água por perigo de alagamento.

COMO UTILIZAR OS PROGRAMAS DE LAVAGEM (ROTOR.KLEAN)

Nessa seção é possível iniciar um dos seguintes programas de lavagem ou enxaguamento:

RINSE	00:17	enxágue frio
QUICK	01:02	câmara de cozimento pouco suja
SHORT	01:09	câmara de cozimento pouco suja
MEDIUM	01:27	câmara de cozimento suja
LONG	02:32	câmara de cozimento muito suja
SOFTENING	00:12	ciclo de pré-lavagem para amolecer a sujeira mais difícil. Utilize antes da lavagem regular

A tecnologia automática SENSE.Klean verifica o estado de sujeira do forno e o exibe com uma barra colorida:

- **azul:** forno pouco sujo (0-60%)
- **amarela:** forno mediantemente sujo (60-90%)
- **vermelha:** forno muito sujo (mais de 90%)

com base nessa avaliação é capaz de recomendar a lavagem mais indicada, destacando-a com o símbolo



(no exemplo: SHORT - lavagem curta).

- 59 ▶ ① Toque no ícone Rotor.Klean
 ② Toque no nome do programa que quer iniciar.
 ③ Toque no botão **START/STOP** para iniciar o ciclo de lavagem.

- 60 ▶ No visor é mostrado o tempo que falta para o final da lavagem.

A cor do relógio indica:

- **vermelho:** lavagem em execução.
- **amarelo:** falta menos de 1 minuto para o final da lavagem selecionada
- **verde:** lavagem terminada, volta automaticamente à página "HOME".

Para **interromper** antecipadamente uma lavagem em execução, toque no botão **START/STOP**: inicia automaticamente um ciclo de enxágue rápido com a duração de cerca de **12 minutos** para eliminar da câmara do forno todos os resíduos de detergente.



Aviso: NÃO abrir a porta durante a lavagem.
PERIGO DE LESÕES NOS OLHOS, MUCOSAS E PELE CAUSADAS PELO CONTATO COM OS DETERGENTES QUÍMICOS UTILIZADOS!



- ✓ Lavagem terminada
- ✓ Lavagem em curso (tempo restante inferior a 1 min.)
- ✓ Lavagem em curso (tempo restante superior a 1 min.)

Tempo restante para terminar a lavagem em execução

59

60

PROGRAMAR AS LAVAGENS (SCHEDULING)

61 ▶ Esse menu permite **automatizar as lavagens**: tem assim a certeza de ter todos os dias o forno perfeitamente limpo sem ter de preocupar-se de ativar manualmente as lavagens.

Essa tela permite definir, usando os botões **-** **+**

- **A** a **hora de início** da lavagem escolhida (START WASHING AT);
- **B** a **hora** na qual quer que o **forno esteja pronto** (OVEN READY AT) depois de ter sido lavado, enxaguado e seco com base no programa escolhido;
- **C** se a lavagem deve ser **realizada somente uma vez**, no dia em que foi definida a programação (ONLY ONCE) ou **todos os dias** (EVERY DAY).

+ O que acontece se definir tanto a hora de início da lavagem (por ex. 6:00) quanto a de forno pronto (11:00) e se escolher uma lavagem **SHORT** (duração 41 min.)?

Finalizada a lavagem às 6:41, o forno é mantido a uma temperatura de cerca de 200°C até às 11:00 horas.

O que acontece se definir a hora de início da lavagem às 7:00 horas e a de forno pronto às 6:00?

O forno é mantido a 200°C das 7:41 (hora de final lavagem) até às 6:00 horas do dia seguinte.

O que acontece se definir somente a hora de forno pronto e não a de início da lavagem?

O forno calcula automaticamente a hora de início de acordo com a duração da lavagem escolhida. Por exemplo, se escolheu uma lavagem **SHORT** (duração 41 min.) e a hora de forno pronto for às 11:00 horas, a lavagem inicia às 10:19 minutos.

ONLY ONCE:
a programação é executada somente "hoje"

EVERY DAY:
a programação é executada todos os dias

VIEW ACTIVE SCHEDULING:
permite controlar a programação atual

CLEAR SCHEDULING:
anula a programação atual

ENCHIMENTO DO RECIPIENTE DE DETERGENTE

⚠ A operação de enchimento pode ser feita unicamente com garrafas de 1 litro de detergente **UNOX.Det&Rinse Plus**.

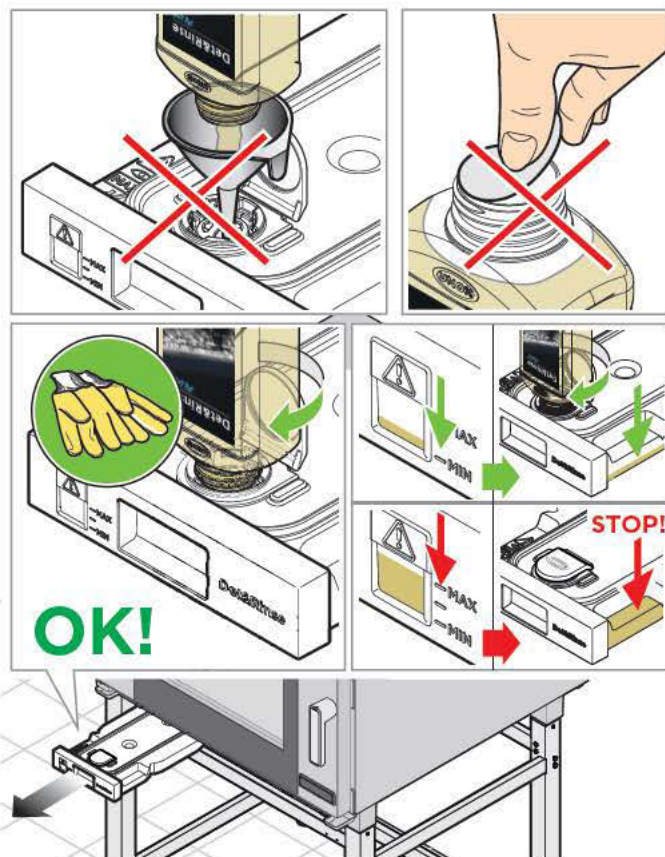
62 ► Para reabastecer com detergente:

- Use luvas para evitar o contato direto das mãos com o detergente.
- Extraia o recipiente por baixo do forno até ouvir um “clique”.
- Abra a tampa do recipiente.
- Abra a tampa do frasco de detergente UNOX de 1 litro sem remover/furar a película de proteção!
- Vire o frasco ao contrário e enrosque-o no recipiente (atarraxando o frasco, um pino no recipiente rompe a película de proteção permitindo a saída do detergente).
- Quando o frasco estiver vazio, desenrosque para removê-lo. Evite que pingue.

⚠ O detergente não deve entrar em contato com a pele, com os olhos ou as mucosas. Em caso de contato com o detergente siga as instruções da ficha de segurança.

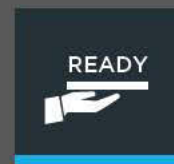
- Repita o processo até atingir o nível máximo permitido, indicado na parte dianteira do recipiente. (Capacidade máx. do recipiente 4 litros = 4 frascos)
- Elimine o frasco.
- Remonte o recipiente debaixo do forno até encostar.
- Elimine as luvas, tendo cuidado de não tocar as zonas sujas de detergente.

⚠ Nunca toque no detergente com as mãos nuas!



62

Utilização | Menu READY.COOK Menu READY.BAKE



Permite abrir alguns programas predefinidos, de forma a iniciar rapidamente alguns modos de cozimento.

63 ► Para acessar os programas predefinidos:

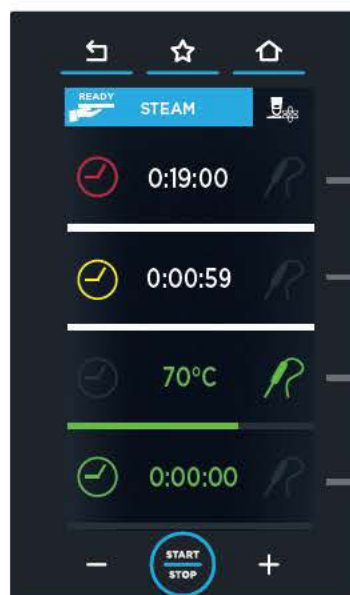
- ① toque no ícone **“READY.COOK | READY.BAKE”**;
- ② selecione o **programa desejado**: (temperatura e STEAM.Maxi e DRY.Maxi não podem ser alterados pelo usuário);
- ③ toque no botão **START/STOP**: inicia uma fase de preaquecimento;
- ④ no final do preaquecimento, para definir o final do cozimento defina até 4 timers (duração de cozimento) ou utilizar o modo sonda núcleo (temperatura da sonda núcleo).

Se desejar é possível utilizar a tecnologia UNOX INTELLIGENT PERFORMANCE (UIP) tocando no símbolo correspondente.

📖 Para mais informações, consulte a ► p. 17



64 ► A tela ilustra uma possível situação de cozimento em execução. Os timers definidos são quatro: três ajustando um tempo (por ex. o primeiro, o segundo e o quarto), um ajustando a temperatura da sonda NÚCLEO (por ex. o terceiro, 70°C). As cores indicam:



vermelho: timer em execução (alimento ainda em cozimento).

amarelo: timer prestes a expirar (alimento quase pronto). Prepare-se para retirar a bandeja

verde: atingida a temperatura. Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja do forno. Quando fechar a porta o timer desaparece da lista.

verde: timer expirado. Um sinal sonoro avisa que tem de retirar a bandeja do forno. Quando fechar a porta o timer desaparece da lista.

Menu Stats DDC



Set goals Definir objetivos	65
DADOS HACCP	65
CONSUMOS	66

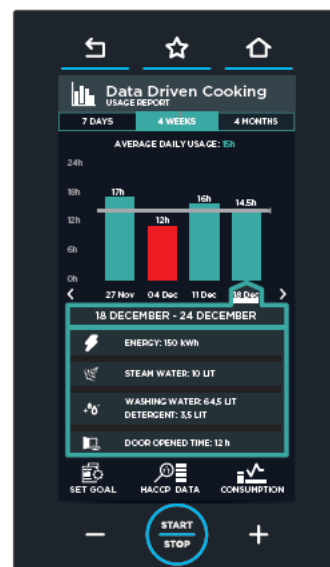
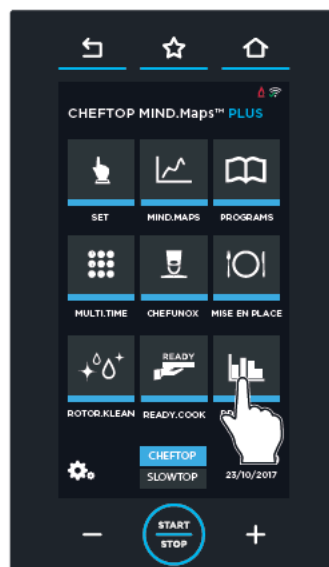
O menu DATA DRIVEN COOKING permite controlar os dados HACCP e o forno em qualquer momento e em qualquer lugar. É possível monitorizar as condições de funcionamento em tempo real, criar receitas e enviá-las aos fornos.

O IA transforma os dados de consumo em informações úteis para aumentar o lucro diário.

DDC.Stats dá controle total sobre o consumo de energia, água e detergente, sobre tempos de cozimento e sobre o uso do forno. Compara os desempenhos dos fornos em sua rede, detecta anomalias e obtém informações úteis para melhorar os desempenhos comerciais.

65 ► A tela dá acesso a 3 áreas diferentes:

- **GOAL:** é necessário definir o número de horas de trabalho diárias do forno necessárias para otimizar os custos. Depois é exibido um histograma que indica se o objetivo foi alcançado. Essa visualização permite entender se o forno é utilizado da melhor maneira.
- **DADOS HACCP:** a coleta de dados HACCP permite o monitoramento da preparação dos alimentos onde há o risco de contaminação de tipo biológico, químico ou físico. Especificamente, a cada 30 segundos são medidas:
 - a temperatura na câmara;
 - a temperatura medida pela sonda núcleo;
 - a temperatura sonda de vácuo (sous vide).
- **CONSUMOS:** tocando no ícone "consumos" é mostrada uma tela com as datas em que o forno esteve ligado.



SET GOALS | DEFINIR OBJETIVOS

- 66 ▶ ① Selecione “**SET GOAL**” (Definir objetivos).
- ② Deslize a barra azul ou toque nos botões **–** **+** para definir quantas horas por dia deve ser utilizado o forno para otimizar os custos (por ex. 14:00 horas).
- ③ Toque no botão “**SALVAR**”;
- ④ Escolha se ver os objetivos por Dia | Days, por Semana | Weeks ou por Mês | Months ▶ aparece um histograma no qual:
- as **barras azuis** indicam quando foi alcançado o objetivo, ou seja, o forno funcionou mais de 14 horas.
 - as **barras vermelhas** indicam quando NÃO foi alcançado o objetivo, ou seja, o forno NÃO funcionou mais de 14 horas.



66

DADOS HACCP

- 67 ▶ ① Selecione “**HACCP DATA**” (Dados HACCP).
- ② Selecione a data de funcionamento do forno da qual quer saber os dados HACCP.
- ③ São mostrados os dados correspondentes durante o funcionamento.



67

CONSUMOS

68 ► Tocando no ícone “**consumos**” é mostrada uma tela com as datas em que o forno esteve ligado.

① Selecione a opção “**CONSUMPTION**” (**Consumos**).

② selecione a **data** da qual quer saber os consumos:

③ selecione o **programa**: são exibidos os seguintes consumos

corrente/gás consumidos;

litros de água consumidos para a produção de vapor na câmara de cocção;

litros de água e detergente consumidos para as lavagens.



NOTAS

Configurações menu



Idioma	69
Data e hora (date and time)	69
Unidade de medida	69
Network	70
Custo de consumo	70
USB	71
Unox.Care	72
Opções	73
Assistência UNOX	75
Informações sobre o aparelho	75

69 ► O MENU USUÁRIO (USER MENU) permite ter acesso às configurações dos parâmetros do forno.

O MENU SERVIÇO (SERVICE MENU) é reservado a operadores especializados, ao contrário o menu "CONFIGURAÇÕES USUÁRIO (USER SETTINGS)" é acessível a qualquer operador, digitando a senha "4456" e confirmando com "OK".

O MENU NETWORK (NETWORK MENU) permite habilitar ou desabilitar o controle do forno através do acesso remoto em rede e configurar seus parâmetros.

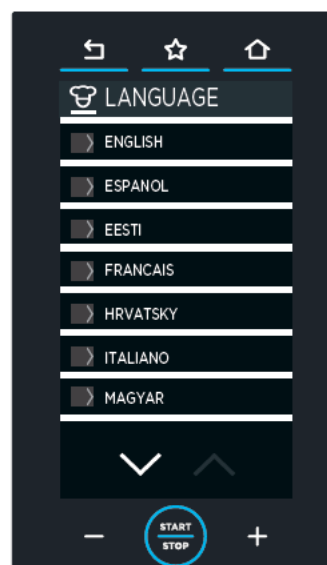
► Para mais informações, consulte a p. 70



IDIOMA

70 ► Permite selecionar o idioma que é usado para todas as opções do menu. A lista dos idiomas disponíveis pode ser consultada com as setas ▼ e ▲.

A seleção é feita simplesmente tocando o idioma desejado.



70

DATA E HORA (DATE AND TIME)

71 ► Permite alterar as configurações da data e da hora do forno. É necessário:

- definir o **Fuso horário | Time zone**, tocando na área geográfica desejada e escolhendo seu País, consultando a lista com as setas ▼ e ▲;
- definir se, nesse momento, está em vigor a **hora de inverno** (chamada também hora solar) ou **de verão** (chamada também hora legal); ou "AUTOMÁTICO" permite a atualização automática;
- definir a **hora**, o **ano**, o **mês** e o **dia** atuais.



71

UNIDADE DE MEDIDA

72 ► Permite selecionar a unidade de medida:

- **da temperatura** (°C-°F);
- **do volume** (litros - galões);
- **da espessura** (mm ou polegadas);
- **do peso** (kg ou libras);
- **da energia** (kWh ou BTU).

Também permite definir a **moeda atual** (€, \$, etc...), e, nesse menu, é possível definir:

- se o símbolo da moeda deve estar antes ou depois do valor (posição do símbolo | symbol position);
- se usar o ponto "." ou a vírgula "," nos números decimais (símbolo decimal | decimal sign).



72

NETWORK

73 ► Permite habilitar ou desabilitar o controle do forno através do acesso remoto em rede e configurar seus parâmetros.

Teste de conexão

Teste de conexão para os dois tipos de conexão

Rede WIFI: toque aqui para selecionar a rede à qual conectar (ou para introduzi-la manualmente)

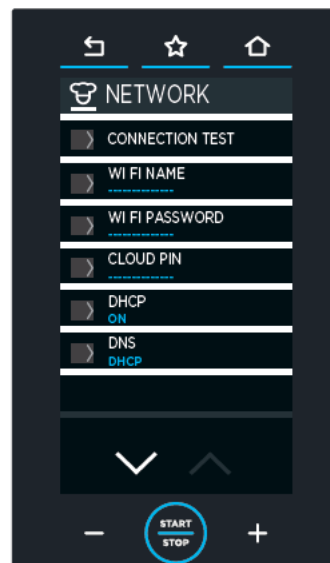
Senha WIFI: toque aqui para digitar a senha WiFi

Cloud PIN

O código PIN serve para ligar o forno com DDC.unox. com e com APP. Cada forno possui um diferente e já está definido. É possível mudar o código PIN para associá-lo a uma conta DDC pessoal, nesse caso é necessário reassociar o forno.

DHCP

Permite obter as definições de rede do server DHCP (para conexões WIFI deixe sempre DHCP "ON").



73

CUSTO DE CONSUMO

74 ►

Permite inserir os custos da **energia elétrica, do gás** (somente nos modelos a gás), **da água** e **do detergente** (a moeda é aquela definida na seção "Unidade de medida" nessa mesma tela).



74

USB

75 ▶ Essa seção permite importar ou exportar material para sua Pen drive USB (formatada FT32 e com capacidade de 4 a 16 GB). A porta USB está localizada abaixo do painel LCD e permite importar ou exportar material para sua Pen drive USB (formatada FT32 e com capacidade de 4 a 16 GB).

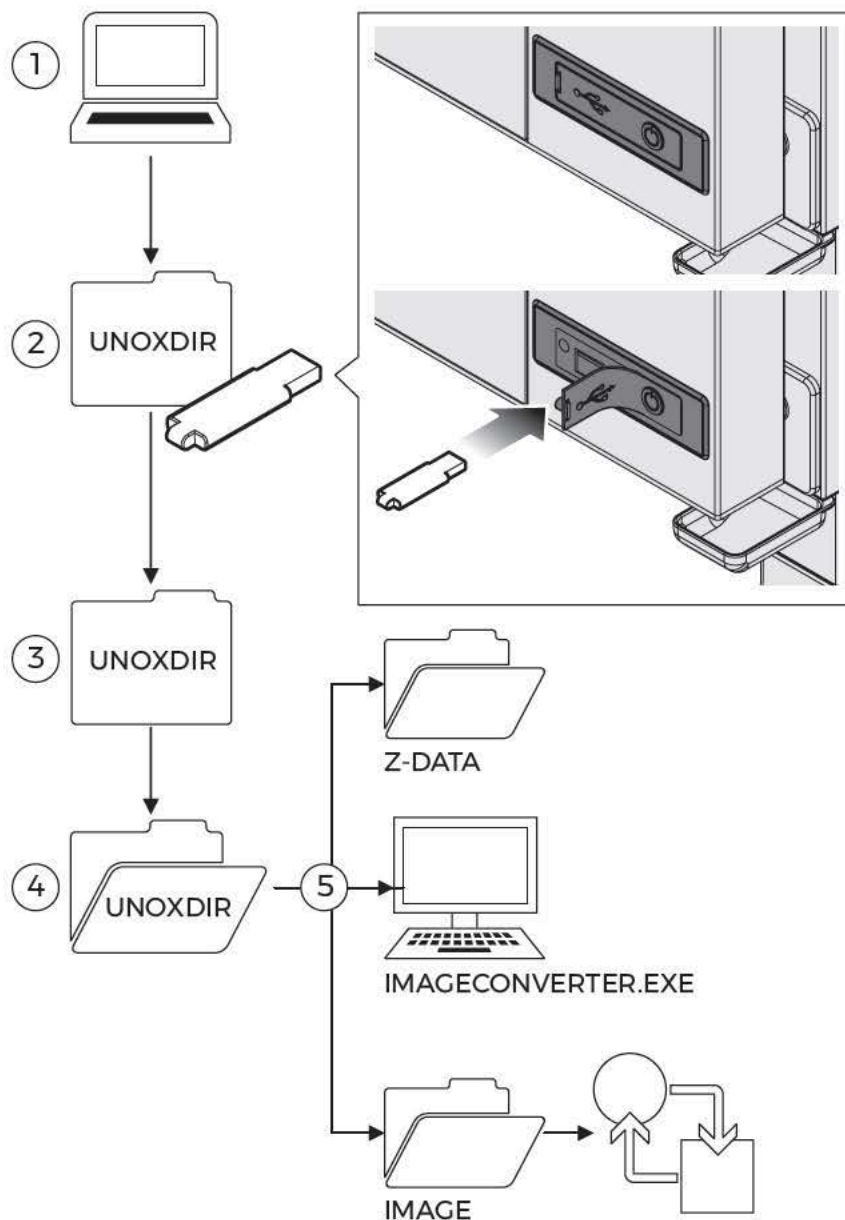
- EXPORTAR PROGRAMAS | EXPORT PROGRAMS ▶ exporta receitas do forno para uma Pen drive USB;
- IMPORTAR PROGRAMAS | IMPORT PROGRAMS ▶ importa receitas de uma Pen drive USB para o forno;
- IMPORTAR IMAGENS | IMPORT PICTURES ▶ importa imagens da pen drive USB para o forno, por exemplo uma fotografia de uma receita bem sucedida.

As imagens, para poderem ser utilizadas, têm de ser convertidas, consulte ▶ **76**



75

- ① Baixar a pasta UNOXDIR.zip da seção software de UNOX Infonet
- ② Salvar a pasta UNOXDIR.zip dentro da pen drive USB
- ③ Descompactar a pasta UNOXDIR.zip recém baixada
- ④ Abrir a pasta UNOXDIR
- ⑤ Dentro da pasta há duas pastas (ZDATA e IMAGES) e um arquivo .exe (IMAGECONVERTER.EXE)
- ⑥ Copiar as imagens que deseja utilizar para dentro da pasta IMAGE
- ⑦ Abrir o programa IMAGECONVERTER.EXE. Agora as imagens podem ser utilizadas!



76

UNOX.CARE

77 ▶

UNOX.Pure | UNOX.Finest | BAKERY.Pure

① Volume restante

Graças ao contador de litros interno (que é necessário zerar a cada troca de filtro), é possível saber, em qualquer momento, quantos litros de água faltam para a substituição do filtro (no exemplo: 7083 litros restantes para a substituição do filtro)

② Dureza temporária da água

A tela permite definir a dureza da água dentro de uma faixa de 3 °dH a 10 °dH (graus alemães). Pode ser medida com o kit de teste laranja

③ Ativar o contador

Após a substituição do filtro, é necessário zerar o contador de litros para que recomece a contagem do início. Para efetuar essa operação é preciso digitar o código PIN indicado na caixa do kit.

UNOX.PURE-RO

① Volume restante

Graças ao contador de litros interno (que é necessário zerar a cada troca de filtro), é possível saber, em qualquer momento, quantos litros de água faltam para a substituição do filtro (no exemplo: 7083 litros restantes para a substituição do filtro).

② Dureza total da água

A tela permite definir a dureza da água dentro de uma faixa de 3 °dH a 10 °dH (graus alemães). Pode ser medida com o kit de teste verde

③ Ativar o contador

Para que o sistema de OSMOSE funcione corretamente, é necessário que esse parâmetro seja ajustado em "ON" (predefinição em "OFF"). Se, por qualquer motivo, o sistema de osmose inversa for removido do forno, ou enquanto espera seu reparo, é necessário colocá-lo em "OFF".

④ Zerar o contador

Após a substituição do filtro, é necessário zerar o contador de litros para que recomece a contagem do início. Para efetuar essa operação é necessário acessar a tela e confirmar (ANULAR - DELETE).



OPÇÕES

78 ▶

79 ▶ BLOQUEIOS

Bloquear exibição programa

Permite iniciar os programas de cozimento guardados pelos usuários, mas impede sua exibição, modificação e eliminação.

Bloquear programas usuário

Permite iniciar e exibir os programas de cozimento guardados pelos usuários, mas impede sua modificação e eliminação.

Bloquear cozimentos manuais

Bloqueia a possibilidade de efetuar cozimentos manuais (SET).

80 ▶ SENSE.Klean

Programas mais utilizados

Definir os cozimentos mais frequentes torna SENSE.Klean mais exato

Zerar nível de sujeira

Reposiciona o contador de SENSE.Klean em zero

81 ▶ INTERFACE DO USUÁRIO

Custo de consumo

Se ativo (ON) converte os dados de consumo (por ex. os litros usados para a produção de vapor) em custos, em função da moeda definida.

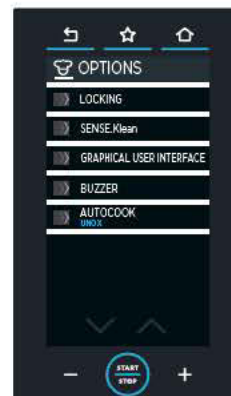
Segundos com slide em cozimento

Define após quantos segundos sem interações com o visor, é novamente exibida a tela de cozimento em execução.

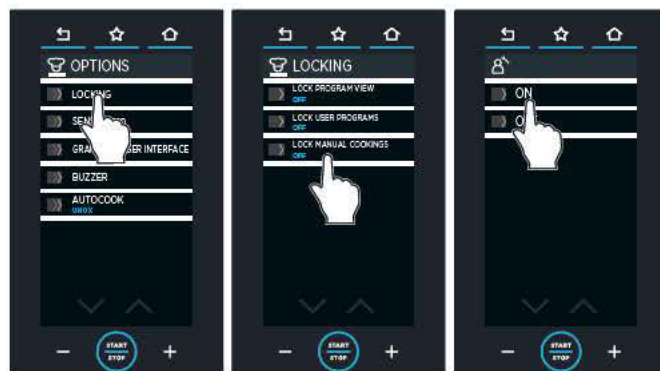
Timeout bloqueio tela

Se a porta do forno estiver aberta, a tela ao lado avisa que não é possível usar o visor por motivos de segurança. Quando fechar a porta ou após a pressão demorada do botão "HOME", o visor fica novamente operacional. Se o valor definido for:

- = "0" ▶ não aparece qualquer tela, mesmo se abrir a porta;
- ≠ "0" ▶ o valor definido indica após quantos segundos o visor se desbloqueia depois de fechar a porta. Por exemplo, se o valor definido for "5", depois de fechar a porta demora 5 segundos antes de desbloquear o painel.



78



79



80



81

Ícones da home page

Nesse submenu é possível mostrar, ocultar ou desativar os ícones do menu principal (SET, PROGRAMS, etc.):

Configurações:

- **MOSTRAR | SHOW** ► exibição normal do ícone selecionado
- **OCULTAR | HIDE** ► oculta o ícone selecionado
- **IGNORAR | SKIP** ► se forem ignorados alguns ícones os outros se redistribuem para ocupar os espaços vazios
- **BLOQUEAR | LOCK** ► bloqueia a utilização do menu, deixando-o visível
- **DESATIVAR | DEACTIVATE** ► bloqueia a utilização do menu, tornando-o pouco visível.

Pedido porta no final preaquecimento

ON para configuração predefinida.

Se definido em OFF o forno continua o cozimento sem comunicar ao usuário o final do preaquecimento



82



83

82 ► BESOIRO

Permite definir:

- a **duração** em segundos do sinal sonoro no final do cozimento. Defina o valor com o teclado e confirme com "OK";
- o **volume** do sinal sonoro no final do cozimento, escolhendo entre: alto, médio ou baixo;
- a ativação (ON) ou a desativação (OFF) de um **sinal sonoro externo opcional**, se instalado.

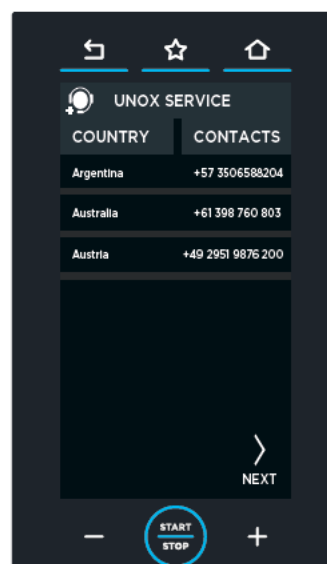
83 ► AUTOCOOK

Adiciona à lista de programas chef UNOX memorizados os dedicados a um País.

A cada atualização são adicionadas a AUTOCOOK receitas de todo o mundo. Selecione seu país ou experimente um dos outros menus regionais.

ASSISTÊNCIA UNOX

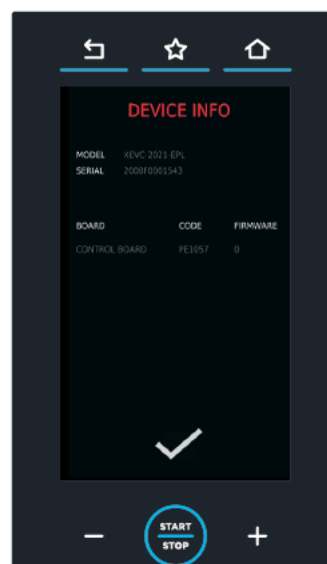
84 ► São fornecidos os números de telefone a contatar no caso de um pedido de assistência.



84

INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO

85 ► Essa tela exibe as informações sobre o aparelho como: o modelo, o número de série, o número de firmware das placas e os acessórios



85

Alarmes e avisos

Interface do forno para o usuário

Os fornos mostram no visor eventuais mensagens de alarme/aviso relativas ao forno ou aos acessórios instalados.

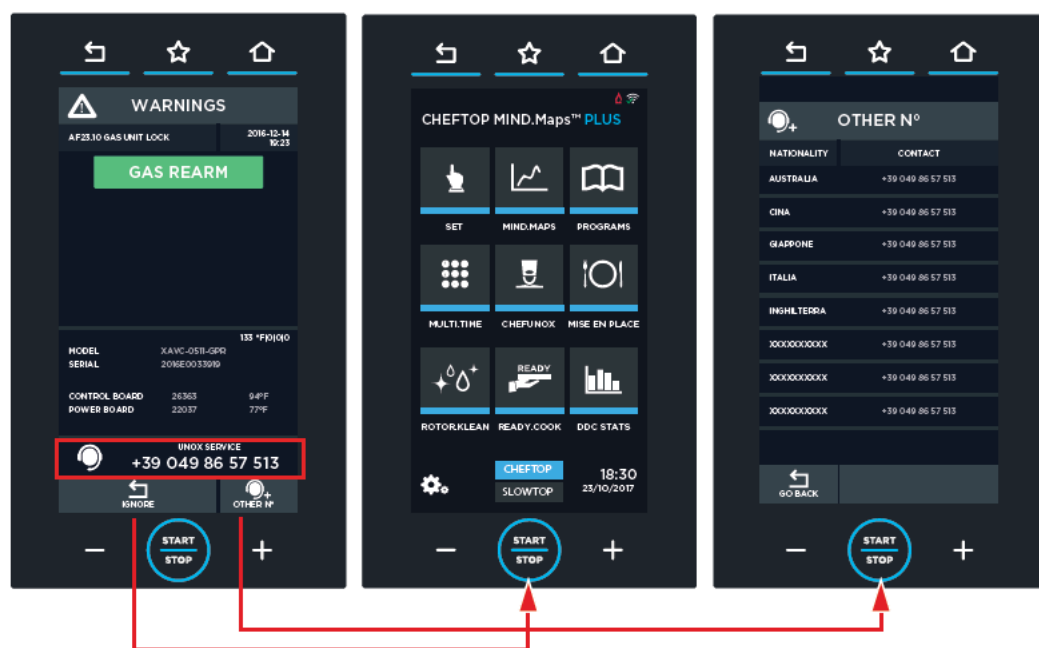
As **mensagens de aviso (WARNING)** identificam situações de mau-funcionamento que, apesar de com funções limitadas, permitem o funcionamento do equipamento/dos acessórios.

As **mensagens de alarme (ALARM)** identificam situações que impedem qualquer operação do aparelho/dos acessórios que devem ser colocados em estado de STOP.

Se as mensagens de alarme se referirem exclusivamente aos acessórios ligados, é possível utilizar o forno.

O aparecimento do alarme AF23 - GAS REARM indica uma falta de gás. Nesse caso é oportuno contatar um Centro de Assistência Autorizado, chamando o número que aparece no visor (UNOX SERVICE). Tocando no botão "IGNORE (IGNORAR)" aparece uma tela de aviso. Ignorando o alarme o forno não pode ser utilizado.

Tocando no botão "OUTROS N° (OTHER N°)" aparecem outros números de telefone de assistência.



NOTAS

Manutenção

Avisos de segurança para a manutenção	78
Limpar o equipamento	79
Períodos de inatividade	80
Eliminação no fim da vida útil	80
Certificações	81

AVISOS DE SEGURANÇA PARA A MANUTENÇÃO

-  Qualquer operação de manutenção de rotina deve ser realizada:
- após ter desligado o equipamento da alimentação elétrica e esperado o tempo de descarga dos componentes capacitivos (cerca de alguns minutos);
 - depois de esperar que todas as partes do equipamento arrefeçam completamente;
 - em perfeita forma psicofísica, após ter colocado o equipamento de proteção individual adequado (por ex.: luvas de borracha resistente ao calor, proteção dos olhos, máscara de proteção contra o pó (opcional), etc.).

Limpe diariamente o equipamento para manter níveis de higiene adequados e para evitar que o aço inoxidável se estrague ou corroa.

-  A limpeza diária também reduz a possibilidade que as gorduras ou os resíduos alimentares acumulados no interior da câmara de cozimento se incendeiem com o perigo de incêndio.

Para a limpeza de qualquer componente ou acessório **NÃO** utilize:

- ferramentas ou panos abrasivos, pontudos ou afiados (por ex.: esponjas abrasivas, raspadores, escovas de aço, etc.);
- jatos de água sob pressão ou de vapor;
- detergentes abrasivos ou em pó;
- detergentes básicos, agressivos, cáusticos ou corrosivos (por ex.: ácido clorídrico/muriático ou sulfúrico ou soda cáustica). Estas substâncias podem causar danos permanentes nas superfícies e nos catalisadores do equipamento.

-  Não use essas substâncias nem sequer para limpar o suporte ou o piso debaixo do equipamento. As emissões voláteis dos compostos podem causar danos.

LIMPAR O EQUIPAMENTO

Superfícies externas de aço, vedação da câmara de cozimento, sonda núcleo

 Aguarde que as superfícies estejam frias.

Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão. Enxague e seque bem.

Como alternativa, use apenas detergentes recomendados pela UNOX; produtos de outro tipo podem causar danos e, conseqüentemente, anular a garantia*. Para seu uso consulte as instruções do fabricante dos detergentes.

Interior da câmara de cocção

 **Se a câmara de cozimento não for limpa diariamente, é possível que as gorduras ou os resíduos alimentares acumulados em seu interior se incendeiem - perigo de incêndio!**

Limpe a câmara de cocção, utilizando os programas de lavagem.

 Para mais informações, consulte a ► p. 59



Com o terminal tapado NÃO use absolutamente os programas de lavagem ou lave a câmara com grandes quantidades de água por perigo de alagamento.

Superfícies de plástico e painel de controle

 Aguarde que as superfícies estejam frias. Utilize exclusivamente um pano muito macio e uma pequena quantidade de produto para a limpeza de superfícies delicadas.

Vidro interno e externo da porta

 Aguarde que as superfícies estejam frias. Utilize exclusivamente um pano macio umedecido com um pouco de água e sabão ou um detergente específico para vidro. Enxague e seque bem.



87

PERÍODOS DE INATIVIDADE

Durante os períodos de inatividade cumpra as seguintes precauções:

- desligue o equipamento da alimentação elétrica, da água e do gás (SOMENTE NOS FORNOS A GÁS);
- de preferência, passe em todas as superfícies de aço inoxidável um pano macio umedecido com óleo de vaselina;
- mantenha a porta do equipamento ligeiramente aberta.

Na primeira reutilização:

- faça uma limpeza completa do equipamento e dos acessórios (veja a página **79**);
- volte a conectar o equipamento à alimentação elétrica, da água e do gás (SOMENTE NOS FORNOS A GÁS);
- submeta o equipamento a um controle antes de o reutilizar.
- volte a ligar o equipamento no mínimo durante pelo menos 50 minutos, sem qualquer alimento dentro.

 Recomenda-se, para garantir que o aparelho se encontra em condições de utilização e segurança perfeitas, submetê-lo, pelo menos uma vez por ano, à manutenção e controle por parte de um centro de assistência autorizado.

ELIMINAÇÃO NO FIM DA VIDA ÚTIL

Nos termos do art.º 13º do Decreto-Lei n.º 49 de 2014 “Aplicação da Diretiva REEE 2012/19/EU sobre os resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos”.



O símbolo do caixote do lixo barrado com uma cruz indica que o produto foi colocado no mercado depois de 13 de agosto de 2005 e no fim da sua vida útil não deve ser misturado com os outros resíduos, mas deve ser tratado separadamente.

Todos os equipamentos são fabricados com materiais metálicos recicláveis (aço inoxidável, ferro, alumínio, chapa zincada, cobre, etc.) com uma percentagem superior a 90% do peso.

Torne o aparelho inutilizável para o tratamento, removendo o cabo de alimentação e qualquer dispositivo de fecho dos compartimentos ou cavidades (se presentes).

É necessário dedicar atenção à gestão desse produto em seu final de vida, reduzindo o impacto negativo no meio ambiente e melhorando a eficácia de uso dos recursos, aplicando os princípios de “quem polui paga”, prevenção, preparação para a reutilização, reciclagem e recuperação. Recorda-se que a eliminação criminosa ou incorreta do produto implica a aplicação das sanções previstas na atual legislação vigente.

Informações sobre a eliminação em Itália

Em Itália os equipamentos REEE têm de ser entregues:

- nos Centros de Coleta (também chamados ilhas ecológicas ou plataformas ecológicas)
- ao revendedor onde comprou um equipamento novo, que tem a obrigação de recebê-los gratuitamente (retirada “um por um”);

Informações sobre a eliminação em países da união europeia

A Diretiva comunitária sobre os equipamentos REEE foi transposta de forma diferente por cada país, por isso, se desejar eliminar esse equipamento, sugerimos que contate as autoridades locais ou o revendedor para saber o método correto de tratamento.

CERTIFICAÇÕES

EU declaração de conformidade para equipamentos elétricos e a gás

Fabricante: UNOX S.p.A.

Endereço: Via Majorana, 22 - 35010 Cadoneghe, Pádua, Itália

Declara sob a própria responsabilidade que o produto

CHEFTOP-BAKERTOP MIND.Maps™

Para os fornos elétricos e a gás:

está em conformidade com a Diretiva Máquinas 2006/42/CE nos termos das normas:

EN 60335-1: 2014 + A1:2014

EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008 + A1:2012

EN62233: 2008

EN 60335-2-102:2006 + A1:2010

está em conformidade com a Diretiva Compatibilidade Eletromagnética EMC 2014/30/CE nos termos das normas:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008

EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009

EN 61000-3-3: 2008

EN 61000-3-11: 2000

EN 61000-3-12: 2011

EN 61000-6-2: 2005

EN 61000-6-3: 2007

Só para os fornos a gás:

está em conformidade com Regulamento GAR (EU) 2016/426 nos termos das normas:

EN 203-1: 2014 / EN 203-2-2: 2006

Assistência

Assistência pós-venda

82

ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

No caso de avaria, desligue o equipamento da alimentação elétrica e consulte as soluções propostas na tabela ► **H | Resolução do problema** na pág. **83**.

Se a solução não estiver presente na tabela, contate um centro de assistência técnica autorizado pela UNOX comunicando:

- a data de compra;
- **88** ► os dados do equipamento presentes na placa de identificação;
- eventuais mensagens de alarme mostradas no visor.

Dados do fabricante:

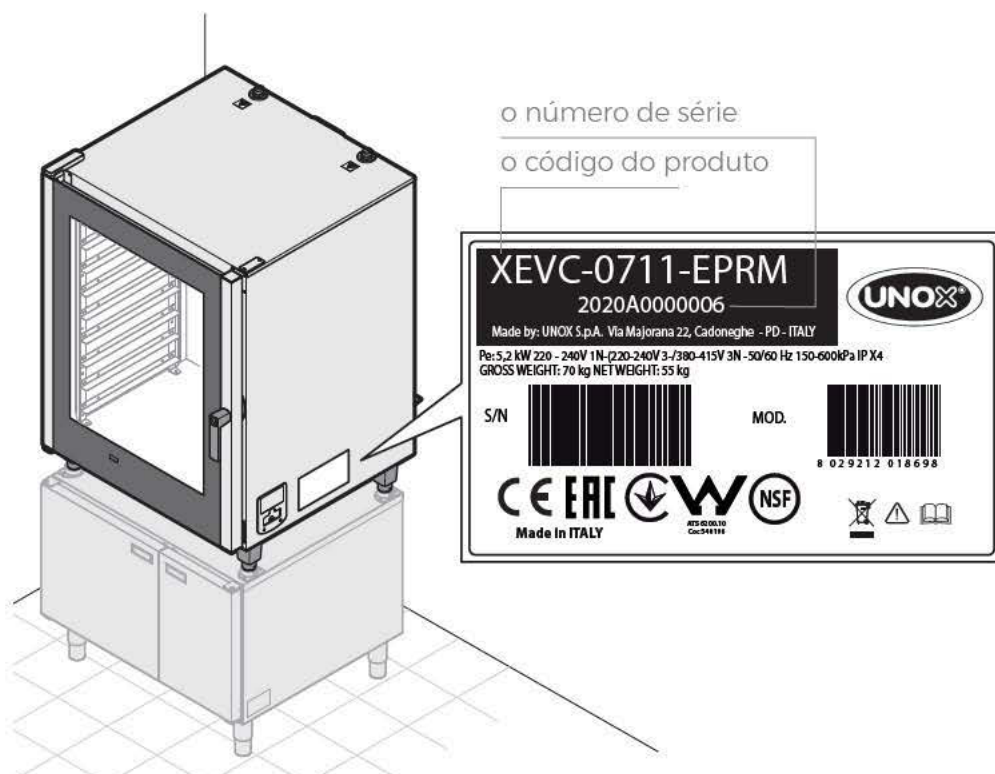
UNOX S.p.A.

Via Majorana, 22

35010 Cadoneghe (PD) Itália

Tel +39 049 86.57.511 - Fax +39 049 86.57.555

info@unox.com www.unox.com



H | Resolução do problema

Avaria	Possível causa	Possível solução	Resolução do problema
O forno está completamente desligado.	■ Falta a energia elétrica. ■ Equipamento avariado.	Verifique a ligação à rede elétrica.	Contate o serviço de atendimento a clientes
Não é produzido vapor na câmara de cozimento.	■ Entrada de água fechada. ■ Ligação à rede de água ou ao depósito realizada de forma incorreta. ■ Falta de água no depósito (no caso de abastecimento de água de depósito). ■ Filtro de entrada de água obstruído com impurezas.	■ Abra a entrada de água. ■ Verifique a ligação à rede de água ou ao depósito. ■ Coloque água no depósito. ■ Limpe o filtro.	Contate o serviço de atendimento a clientes
Depois de ajustar o tempo e ter pressionado a tecla START/STOP o forno não liga.	■ Porta aberta ou fechada de forma incorreta.	■ Verifique o fecho da porta.	Contate o serviço de atendimento a clientes
Com a porta fechada sai água pela vedação.	■ Vedação suja. ■ Vedação danificada. ■ Mecanismo do puxador solto.	■ Limpe a vedação com um pano úmido. ■ Contate um técnico qualificado para o reparo.	Contate o serviço de atendimento a clientes

App UNOX

Seu treinador virtual **APP TOP.TRAINING**

Descarregue o aplicativo UNOX Top.Training e descubra passo a passo todos os segredos do painel de controle de seu novo forno UNOX!



App Store



Google play



Cria, partilha, conhece, melhora. **DATA DRIVEN COOKING**

DATA DRIVEN COOKING permite controlar o forno em qualquer momento e em qualquer lugar. É possível monitorizar as condições de funcionamento em tempo real, criar receitas e enviá-las aos fornos. O IA transforma os dados de consumo em informações úteis para aumentar o lucro diário.



apple.com



play.google





INVENTIVE SIMPLIFICATION

EUROPE

IT - ITALIA
UNOX S.p.a

E-mail: info@unox.it
Tel: +39 049 8657511

GB - UNITED KINGDOM
UNOX UK Ltd.

E-mail: info@unoxuk.com
Tel: +44 1252 851 522

CZ - ČESKÁ REPUBLIKA
UNOX DISTRIBUTION s.r.o.

E-mail: info.cz@unox.com
Tel: +420 241 940 000

BG - БЪЛГАРИЯ
UNOX BULGARIA

E-mail: info.bg@unox.com
Tel: +359 2 419 05 00

NL - NETHERLANDS
UNOX NETHERLANDS B.V.

E-mail: info.nl@unox.com
Tel: +31 6 27 21 14 10

DE - DEUTSCHLAND
UNOX DEUTSCHLAND GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +49 2951 98760

IE - IRELAND
UNOX IRELAND

E-mail: info.ie@unox.com
Tel: +353 (0) 87 32 23 218

HR - HRVATSKA
UNOX CROATIA

E-mail: narudzbe@unox.com
Tel: +39 049 86 57 538

AT - ÖSTERREICH
UNOX ÖSTERREICH GMBH

E-mail: info.de@unox.com
Tel: +43 800 880 963

PL - POLSKA
Unox Polska Sp. z o.o.

E-mail: info.pl@unox.com
Tel: +48 665 232 000

**FR - FRANCE, BELGIUM
& LUXEMBOURG**
UNOX FRANCE s.a.s.

E-mail: info.fr@unox.com
Tel: +33 4 78 17 35 39

ES - ESPAÑA
UNOX PROFESIONAL
ESPAÑA S.L.

E-mail: info.es@unox.com
Tel: +34 900 82 89 43

TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY
Profesyonel mutfak ekipmanları
endüstri ve ticaret limited şirketi

E-mail: info.tr@unox.com
Tel: +90 530 176 62 03

**RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА
И СТРАНЫ СНГ**
UNOX РОССИЯ

E-mail: info.ru@unox.com
Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14

**SC - SCANDINAVIAN
COUNTRIES**
UNOX SCANDINAVIA AB

E-mail: info.se@unox.com
Tel: +46(0)790 75 63 64

PT - PORTUGAL
UNOX PORTUGAL

E-mail: info.pt@unox.com
Tel: +351 918 228 787

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA
UNOX Inc.

E-mail: info.usa@unox.com
Tel: +1 800 489 8669

AR - ARGENTINA
UNOX ARGENTINA

E-mail: info.ar@unox.com
Tel: +54 911 37 58 43 46

CO - COLOMBIA
UNOX COLOMBIA

E-mail: info.co@unox.com
Tel: +57 350 65 88 204

BR - UNOX BRASIL
SERVICOS LTDA.

E-mail: info.br@unox.com
Tel: +55 11 98717-8201

MX - MEXICO
UNOX MEXICO,
S. DE R.L. DE C.V.

E-mail: info.mx@unox.com
Tel: +52 55 8116-7720

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA
UNOX SOUTH AFRICA

E-mail: info.sa@unox.com
Tel: +27 845 05 52 35

PH - PHILIPPINES
UNOX PHILIPPINES

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +63 9173108084

AU - AUSTRALIA
UNOX AUSTRALIA PTY Ltd.

E-mail: info@unoxaustralia.com.au
Tel: +61 3 9876 0803

UZ - UZBEKISTAN
UNOX PRO LLC

E-mail: info.uz@unox.com
Tel: +998 90 370 90 10

KR - 대한민국
UNOX KOREA CO. Ltd.

이메일: info.asia@unox.com
전화: +82 2 69410351

**AC - OTHER
ASIAN COUNTRIES**
UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

**TW - TAIWAN,
HONG KONG & MACAU**
UNOX TAIWAN

E-mail: info.tw@unox.com
Tel: +886 928 250 536

**MY - MALAYSIA
& SINGAPORE**
UNOX (ASIA) SDN. BHD

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +603-58797700

CN - 中华人民共和国
UNOX TRADING (SHANGAI)
Ltd. CO.

电子邮件: info.asia@unox.com
电话: +603-58797700

NZ - NEW ZEALAND
UNOX NEW ZEALAND Ltd.

E-mail: info@unox.co.nz
Tel: +64 (0) 800 76 0803

AE - U.A.E.
UNOX MIDDLE EAST DMCC

E-mail: info.uae@unox.com
Tel: +971 4 554 2146

ID - INDONESIA
UNOX INDONESIA

E-mail: info.asia@unox.com
Tel: +62 81908852999

unox.com



L12450A0

All images used are for illustrative purposes only.
All features indicated in this catalogue may be subject to change and could be updated without notice.